destination Portugal MAGAZINE

JUIN/JUILLET/AOÛT 2026
NUMÉRO 41 • 8,95 €

destination Portugal MAGAZINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

n°41

LE MEILLEUR DE

L'ALGARVE

De Tavira à Lagos un concentré de douceur de vivre

Un numéro indispensable pour réussir votre été au sud du Portugal

Notre carnet d'adresses

TESTÉES +NOS ADRESSES ET APPROUVÉES

Shopping, pause-café, pastelarias, bars à vin, restaurants traditionnels et gastronomiques, hôtels de charme

Belgique - Lux - Pays-Bas -Italie - Port cont - Espagne 8,95 €/Suisse 12 CHF /DOM 8,95 €/TOM S 1200 XPF/ Canada 14,50$Can/USA 16,00$US

VASCO

L 13601 - 41 - F: 8,95 € - RD

Acheter Malin
PORTUGAL

VOTRE COIN DE PARADIS À PORTÉE DE MAIN…

Pour concrétiser votre rêve d'un petit coin à vous sur les côtes sauvages du Portugal ou dans ses belles vallées, confiez la recherche de votre future maison ou de votre appartement à une équipe de professionnels francophones.

À la différence d'une agence immobilière, notre équipe de chasseurs immobiliers représente localement vos intérêts et vous garantit un achat en toute tranquillité, grâce à un accompagnement personnalisé.

UN ACHAT SANS SOUCIS

- Écoute et analyse de votre projet, à votre image
- Recherche, pré-visites, accompagnement et traduction
- Représentation locale, négociation, appui légal et administratif
- Un service sur-mesure, efficace et expert sur le marché local

Séverine Weiss & Valérie Henriveaux – Chasseurs immobiliers

RENSEIGNEZ-VOUS SANS ENGAGEMENT :

✉ info@achetermalinportugal.com 🌐 www.achetermalinportugal.com

+351 300 509 681

JUIN/JUILLET/AOÛT 2026
Numéro **41**

destination Portugal MAGAZINE

Trimestriel - N° 41
Juin/juillet/août 2026

3, rue Chateaubriand
63400 CHAMALIÈRES

ÉDITEURS
Christophe BONICEL
06 42 60 79 65.
cbonicel@orange.fr
Yves GOUTORBE

RÉDACTION
Rédacteurs
Martine CARRET, Pascal HAWLIK,
Secrétaire de rédaction
Gilles DUPUY

Direction artistique
Michèle FILLIAS

Maquette
Nicolas GOZLAN

Photos
Martine CARRET, Pascal HAWLIK,
agences Shutterstock, iStockphoto
AdobeStock et Alamy Stockphoto

Photo de couverture :
Praia do Camilo,
Lagos © DaLiu iStockphoto

PUBLICITÉ
Véronique CELERI
(33) 6 22 36 84 48
veronique.vascoeditions@gmail.com

ABONNEMENT
OPPER SERVICES CS 60003
31242 L'Union Cedex - FRANCE
abo@vascoeditions.com
shop-vasco.com

DISTRIBUTION
France
MLP
Contact réseau France
MEDIASDIF
Olivier LE POTVIN
02 32 45 44 43. (33) 6 64 65 63 75
olepotvin@wanadoo.fr
Portugal
INTERNATIONAL NEWS PORTUGAL
Contact : Elsa NEVES
(351) 21 898 20 21
elsa.neves@internews.com.pt
Belgique, Suisse, Quebec
MLP

IMPRESSION
LITOPAT, Italie

Dépôt légal à parution

Numéro ISSN 2494-4831

Directeur de publication
Christophe BONICEL

PEFC
PEFC/18-32-116
Papier

CONTENU GARANTI SANS IA

Édité par

VASCO EDITIONS
SARL au capital de 1000 €
SIRET 819 199 464 00010
Siège Social : 3, Rue Chateaubriand
63400 CHAMALIERES
Principaux actionnaires :
Yves GOUTORBE, Christophe BONICE

Toutes reproductions (même partielles) des articles publiés dans *DESTINATION PORTUGAL* sans accord de la société éditrice est interdite conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique.
La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation.

L'art de *ralentir*

Il est des territoires qui ne se racontent pas. Ils se respirent. L'Algarve est de ceux-là. D'emblée, une lumière s'installe. Plus douce qu'ailleurs. Plus émolliente, aussi. Comme si le sud du Portugal avait trouvé le secret d'un temps suspendu, entre Atlantique et collines couvertes d'amandiers. De Tavira à Lagos, cette terre solaire déroule un été infini. Tavira la discrète, avec ses façades blanches et ses ruelles silencieuses, donne le ton. Ici, les journées commencent avec un café serré pris à l'ombre d'un *jacaranda* et se terminent face à l'océan, lorsque le ciel devient cuivre et que les pêcheurs rentrent au port. Plus loin, les villages apparaissent comme des mirages : Tavira, Albufeira, Carvoeiro ou Loulé, chacun avec son accent, son marché, sa plage secrète et ses tables où le poisson grillé raconte à lui seul toute une culture.

L'Algarve n'est pas qu'une destination balnéaire. C'est un art de vivre. Une manière de ralentir sans renoncer à l'intensité. On y vient pour les falaises couleur miel, les criques cachées, les longues plages sauvages, mais on y revient pour cette sensation rare : celle d'être immédiatement à sa place.

Dans ce numéro, nous avons voulu réunir le meilleur de l'Algarve. Les adresses essentielles, les hôtels qui font rêver, les restaurants où l'on s'attarde jusqu'à la nuit, les villages encore préservés, les plus belles routes côtières et les expériences qui transforment un simple séjour en souvenir durable. Que vous soyez amateur de farniente, de gastronomie, de nature ou d'échappées élégantes, ce guide a été pensé comme votre compagnon d'été. Un indispensable à glisser dans votre valise avant de prendre la route vers le sud. Car l'Algarve ne promet pas seulement des vacances. Elle offre une parenthèse. Et ces temps-ci, c'est exactement ce dont nous avons besoin...

Bonne lecture, et rendez-vous en août pour de nouvelles aventures en terre lusitanienne.

Bien à vous,
Christophe Bonicel

Rejoignez-nous sur facebook et instagram
www.facebook.com/MagazineDestinationPortugal

Version numérique disponible sur l'appli VASCO à télécharger sur l'App Store et Google Play

SOMMAIRE

destination Portugal MAGAZINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

n°41

Juin/juillet/août 2026

Actus

8 Les news de l'été

Carnet de voyage

10 LE LITTORAL
L'algarve solaire

Au Portugal, parmi les destinations gâtées par la nature, l'une brille plus que les autres. L'Algarve, cette terre conquérante aux sonorités mystérieuses, que les navires voguant sur l'Atlantique observent avec crainte et envie. Son littoral de feu et de jade, ses roches dentelées par les éléments, ses plages idylliques invitent à la rêverie. Dans les ports, les pêcheurs, d'un geste ancestral, démêlent leurs filets, tandis que le soir, à la lueur d'une lune pleine, le fruit de leur labeur est sublimé par des chefs de talent. Dans cet écosystème humain et naturel, régi par le combat des éléments, les vestiges du passé se confrontent au présent. Ensemble, ils façonnent des lendemains qui chantent et attisent la curiosité du voyageur, prêt à s'imprégner d'une contrée aux multiples visages.

Abonnement
Page 109

La boutique
Pages 110-113

12 LAGOS
L'HISTOIRE AVANT TOUT

22 ALVOR
CINQUANTE NUANCES DE BLANC

26 PORTIMÃO
DE LA SARDINE NAÎT LE FOLKLORE

32 PRAIA DA ROCHA
LE PETIT SAINT-TROPEZ DE L'ALGARVE

34 CARVOEIRO
UN ÉCRIN DE SÉRÉNITÉ

39 PRAIA DA GALÉ
LE SPECTACLE DE LA NATURE

40 ALBUFEIRA
UNE AGITATION FESTIVE

46 L'ARRIÈRE-PAYS

L'âme rurale de l'Algarve

Protégée des vents du nord et du nord-ouest par les zones montagneuses de Monchique et Caldeirão, l'Algarve rurale est peu peuplée, comparée à la très touristique zone côtière. Entre les deux, il y a le Barrocal, couvert d'orangers, de citronniers, de figuiers, de caroubiers, d'oliviers et d'amandiers. Ces trois contrées sont émaillées de petites cités de caractère, où souffle encore le souvenir des Maures, qui occupèrent le territoire durant plus de 500 ans.

48 TAVIRA
LA VILLE BLANCHE

58 Tavira, côté plage Plein soleil

64 SÃO BRÁS DE ALPORTEL
QUAND LA PATRIE DU LIÈGE SE RÉINVENTE

70 LOULÉ
L'ARTISTIQUE

76 Aux Alentours de Loulé
Un vagabondage très bucolique

78 SILVES
LE ROUGE EST MIS

86 MONCHIQUE
LA BELLE VERTE

88 NOS MEILLEURES ADRESSES

Aller plus loin
114 L'Algarve en profondeur

ACHETER UN BIEN IMMOBILIER NEUF OU ANCIEN AU PORTUGAL

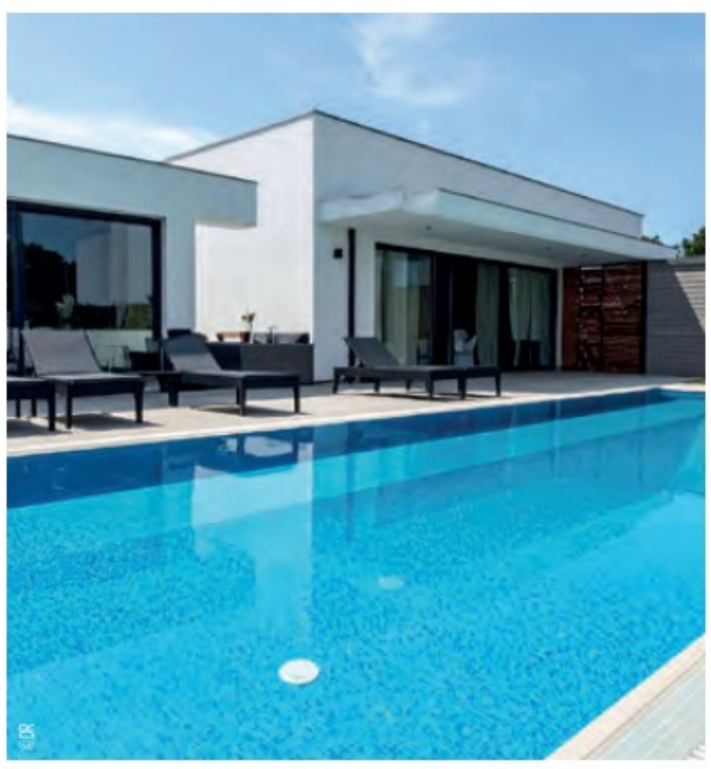
Quelle option est faite pour vous ?

Acheter un bien immobilier au Portugal est souvent une aventure palpitante au départ mais une série de questions surgissent dès que l'on entre dans le vif du sujet. Parmi elles, une s'impose rapidement, et elle est moins simple qu'il n'y paraît : faut-il acheter dans le neuf ou dans l'ancien ?
Ce choix va bien au-delà de l'esthétique. Il engage une stratégie d'achat, une vision du projet et une compréhension du marché portugais qui fonctionne selon ses propres règles, sensiblement différentes du marché français. Derrière deux options en apparence simples se cachent deux logiques bien distinctes, avec leurs atouts et leurs limites.

Le neuf : rassurant, clé en main, mais patience requise

Le marché du neuf a connu un essor important ces dernières années, porté par une demande étrangère soutenue. L'Algarve, Lisbonne, Porto et certaines régions en plein développement concentrent l'essentiel des programmes : des résidences modernes avec piscines, terrasses, espaces sécurisés. Une offre pensée pour un usage pratique ou la modernité et le confort se rencontrent.

Son principal atout ? La lisibilité. On sait exactement ce que l'on achète. Les garanties constructeur couvrent les mauvaises surprises, les normes récentes assurent confort et performance énergétique, et aucun travaux n'est à prévoir. Un achat serein, sans inconnues.
Mais cette tranquillité a un prix souvent élevé, peu négociable, et en forte hausse dans les zones les plus prisées. Et puis, à trop miser sur le confort, on peut passer à côté du caractère : certains programmes, situés dans des zones en développement, manquent d'âme et d'authenticité.



Il y a aussi un paramètre souvent sous-estimé : les délais. Là où une transaction dans l'ancien peut se boucler en quelques semaines, le neuf implique d'attendre la fin de la construction, un à deux ans, parfois davantage. Un élément à intégrer dès le départ, surtout si le projet obéit à un calendrier précis.

L'ancien : plus vaste, plus authentique, mais plus exigeant

L'ancien représente la majorité des transactions au Portugal et pour de bonnes raisons. Il offre une diversité que le neuf ne peut tout simplement pas égaler : appartements dans les centres historiques, maisons typiques face à l'océan, biens de caractère dans des quartiers établis… Des opportunités uniques, souvent introuvables ailleurs.

Les prix y sont généralement plus accessibles, et la négociation peut faire une vraie différence. Mieux encore, une rénovation bien menée permet de valoriser significativement le bien et d'en faire un projet à part entière, une dimension que beaucoup d'acheteurs sous-estiment, alors qu'elle peut transformer un simple achat en véritable projet de vie.
Mais l'ancien demande de la rigueur. État du bien, conformité administrative, historique juridique : rien ne s'improvise, surtout lorsque l'on achète à distance. Sans une bonne connaissance du terrain, les mauvaises surprises peuvent apparaître : vices cachés, irrégularités urbanistiques, coûts de rénovation mal anticipés. Ce qui semble être une bonne affaire peut ne l'être qu'en apparence.

Un choix avant tout stratégique

Opposer neuf et ancien n'a de sens que si l'on étudie le projet dans sa globalité. Ces deux marchés ne répondent tout simplement pas aux mêmes besoins.
Le neuf s'adresse à ceux qui recherchent la simplicité : un bien prêt à vivre, sans contraintes, idéal pour une résidence secondaire ou un investissement tranquille.
L'ancien convient davantage à ceux qui veulent optimiser leur achat sur le prix, l'emplacement ou le potentiel de valorisation

©DR

et qui sont prêts à s'impliquer davantage dans le processus.

Dans tous les cas, acheter un bien immobilier au Portugal demande une vision claire du marché. Et c'est là qu'un accompagnement de qualité change tout.

Le chasseur immobilier : indispensable dans les deux cas

On associe souvent le chasseur immobilier à la recherche de biens atypiques dans l'ancien. Son rôle dans le neuf est pourtant tout aussi essentiel, simplement moins visible.

Face à la multitude de programmes disponibles, il opère un tri rigoureux. Tous ne se valent pas : certains sont surévalués, mal situés, ou présentés de manière bien plus séduisante que ce qu'ils offrent réellement. Le chasseur vérifie la fiabilité du promoteur, analyse les conditions contractuelles et peut négocier des avantages indirects tels que les options incluses, les équipements supplémentaires, ou encore obtenir des conditions de paiement plus souples.

Dans l'ancien, son rôle devient encore plus stratégique. Il accède à des biens parfois invisibles sur le marché traditionnel, apporte une lecture objective du prix et du potentiel, et négocie efficacement. Mais surtout, il sécurise l'achat : vérifications juridiques, coordination des intervenants, suivi des travaux si nécessaire. Pour un acquéreur à distance, cette présence locale n'est pas un luxe. C'est une nécessité.

Acheter Malin Portugal : une équipe locale, un accompagnement sur mesure

C'est précisément là qu'intervient **Acheter Malin Portugal**. Implantée localement, l'équipe connaît parfaitement les spécificités de chaque région : les zones à fort potentiel, celles à éviter, les programmes solides et les opportunités dans l'ancien. Une connaissance du terrain construite dans la durée, impossible à reproduire depuis la France.

Mais ce qui distingue vraiment **Acheter Malin Portugal**, c'est son accompagnement sur mesure. Un retraité cherchant une résidence principale, un investisseur en quête de rentabilité, un couple souhaitant rénover une maison de caractère, chaque projet est unique, et traité comme tel. L'équipe prend le temps de comprendre vos besoins, vos contraintes, vos objectifs et votre mode de vie avant même de lancer les recherches.

Que vous optiez pour le neuf ou l'ancien, l'accompagnement s'adapte :

- **DANS LE NEUF :** sélection des programmes pertinents, analyse des contrats, sécurisation du prix et de l'emplacement.
- **DANS L'ANCIEN :** recherche sur l'ensemble de l'offre disponible, analyse du potentiel, négociation, vérifications juridiques et suivi complet jusqu'à la signature.

À chaque étape, transparence et sérénité sont garanties.

La vraie question n'est pas « neuf ou ancien ? »

Acheter au Portugal est une démarche accessible à condition d'y mettre la méthode. Le neuf offre un cadre simple et confortable. L'ancien ouvre la porte à des opportunités plus riches, mais demande davantage d'implication. Dans les deux cas, la réussite du projet tient moins au type de bien qu'à la qualité de l'accompagnement. Être bien entouré, c'est éviter les erreurs, optimiser son investissement et aborder le marché portugais avec une vision claire.

La vraie question, au fond, n'est pas tant neuf ou ancien ? Mais plutôt : *suis-je prêt à acheter de la bonne façon* ?

Acheter Malin
PORTUGAL

Vous avez un projet d'achat immobilier au Portugal ?

Contactez-nous pour en parler gratuitement et sans engagement :

info@achetermalinportugal.com

Tél.: +351 300 50 96 81.

www.achetermalinportugal.com

Découvrez notre service en détail

ART

Les grandes expositions à ne pas manquer cet été

L'été 2026 s'annonce particulièrement riche pour les amateurs d'art au Portugal. Entre Lisbonne et Porto, les grands musées portugais multiplient les expositions internationales mêlant art contemporain, photographie, architecture et mode. À Lisbonne, la **Fondation Calouste Gulbenkian** présente « Art & Fashion ». Cette exposition, l'une des plus attendues de l'année, explore les liens entre haute couture et beaux-arts à travers près de 100 œuvres de la collection Gulbenkian et plus de 140 créations signées Dior, Balenciaga, Yves Saint Laurent, Alexander McQueen ou encore Vivienne Westwood.

©DR

Toujours dans la capitale, le **MAAT (Musée d'Art, Architecture et Technologie)** mise sur une programmation tournée vers l'art contemporain et les grands enjeux visuels de notre époque. Parmi les temps forts de l'été figure « Anna Maria Maiolino - Poetic Earth », vaste rétrospective consacrée à l'artiste italo-brésilienne, ainsi qu'une exposition dédiée à l'histoire industrielle et photographique du site de Central Tejo. À Porto, la **Fondation Serralves** confirme son statut de place forte européenne de l'art contemporain avec au programme plusieurs grandes expositions internationales, dont une importante programmation autour de l'installation, de la vidéo et des nouvelles formes performatives. L'été culturel portugais ne se limite pas aux musées. Plusieurs événements hybrides mêlant expositions, performances, concerts et cinéma sont également programmés dans les jardins de Serralves, à Lisbonne ou dans les centres culturels de Porto, sous le thème des « Nouveaux horizons ».

ÉVÉNEMENTS

Les festivals de musique de l'été

Primavera Sound Porto 2026

Du 11 au 14 juin à Porto (Parque de Cidade)

Dédié aux amateurs d'indie-rock et d'électro, Primavera Sound est installé dans un cadre unique, entre pelouses géantes, pins maritimes et proximité de l'océan. Pour sa 13eédition, le festival portuan annonce une programmation particulièrement ambitieuse, mêlant têtes d'affiche cultes et nouvelles sensations internationales. Pour l'occasion, The xx signera son grand retour sur scène, tandis que Gorillaz, Massive Attack, Idles, Slowdive, Peggy Gou, Big Thief et Kneecap figurent parmi les artistes déjà confirmés.✦

• primaverasound.com

©DR

Rock in Rio Lisboa 2026

Du 20 au 28 juin à Lisbonne (Parque Tejo)

Installé sur les rives du Tage, ce festival transforme la capitale portugaise en immense « Cidade do Rock », mêlant concerts géants, expériences immersives, animations urbaines et gastronomie. Côté programmation, les premiers noms annoncés confirment l'ambition internationale du festival. Linkin Park fera son grand retour européen le 21 juin, tandis que Katy Perry mènera la soirée pop du 20 juin. Rod Stewart, Cyndi Lauper, Kaiser Chiefs, Cypress Hill, Charlie Puth ou encore Joss Stone figurent également parmi les artistes déjà confirmés.✦

• rockinriolisboa.pt

©DR

NOS Alive 2026

Du 9 au 11 juillet à Lisbonne (Passeio Maritimo de Algés)

À quelques minutes du centre de Lisbonne, NOS Alive prend place dans un décor exceptionnel, face au Tage. Pour cette nouvelle édition, les organisateurs promettent encore « *le meilleur line-up de l'année* », entre rock, pop, électro et découvertes indépendantes. Au programme, les Foo Fighters, de retour sur scène après plusieurs années de silence, mais aussi Florence + The Machine, Nick Cave & The Bad Seeds, Lorde, les Pixies ou encore Twenty One Pilots.✦

• nosalive.com

Vilar de Mouros 2026

Du 18 au 22 août à Vilar de Mouros

Considéré comme le plus ancien festival de musique de la péninsule Ibérique, le Festival Vilar de Mouros conserve une identité unique, loin des grands rendez-vous ultra-commerciaux de l'été européen. Ici, les concerts se déroulent dans un écrin de verdure traversé par une rivière, au milieu des montagnes du Minho, à quelques kilomètres de l'océan Atlantique. Pour cette édition 2026, les organisateurs annoncent une programmation particulièrement rock et alternative, avec Yungblud, Kasabian, Dropkick Murphys, Ben Harper & The Innocent Criminals ou Body Count feat. Ice-T.✦

• festivalvilardemouros.pt

PATRIMOINE

Mértola candidate à l'UNESCO

Mértola candidate à l'UNESCO

Nichée sur les hauteurs du fleuve Guadiana, au cœur de l'Alentejo, la petite ville de Mértola pourrait bientôt rejoindre la prestigieuse Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Le Portugal soutient officiellement la candidature de cette cité historique surnommée depuis plusieurs années la « ville musée ». Mértola possède un patrimoine exceptionnel, marqué par plus de deux mille ans d'histoire. Romains, Wisigoths, musulmans et chrétiens ont successivement façonné cette ancienne place stratégique du sud du Portugal. La candidature présentée à l'UNESCO met particulièrement en avant l'héritage islamique unique de la ville. Mértola conserve notamment l'une des rares anciennes mosquées médiévales du Portugal encore visibles aujourd'hui. Les ruelles blanches, les vestiges archéologiques, les remparts et le château dominant le Guadiana participent également à la singularité du site. La candidature devrait être examinée lors de la 48e session du Comité du patrimoine mondial de l'UNESCO, prévue à Busan, en Corée du Sud, du 19 au 29 juillet. ✦

©shutterstock

RADIO ALFA^^

22ème FESTIVAL

DE LA GASTRONOMIE PORTUGAISE • LEIRIA

DU 16 AU 21 JUIN 2026

Chef **Ana Rita Lopes** Chef **Lisa Silva** **Miguel Pinto**

RÉSERVATION
01 45 10 98 66

Salle Vasco de Gama
1 Rue Vasco de Gama,
94460 Valenton

RADIO ALFA^^

© Dedi/shutterstock

LE LITTORAL

L'Algarve solaire

Au Portugal, parmi les destinations gâtées par la nature, l'une brille plus que les autres. L'Algarve, cette terre conquérante aux sonorités mystérieuses, que les navires voguant sur l'Atlantique observent avec crainte et envie. Son littoral de feu et de jade, ses roches dentelées par les éléments, ses plages idylliques invitent à la rêverie. Dans les ports, les pêcheurs, d'un geste ancestral, démêlent leurs filets, tandis que le soir, à la lueur d'une lune pleine, le fruit de leur labeur est sublimé par des chefs de talent. Dans cet écosystème humain et naturel, régi par le combat des éléments, les vestiges du passé se confrontent au présent. Ensemble, ils façonnent des lendemains qui chantent et attisent la curiosité du voyageur, prêt à s'imprégner d'une contrée aux multiples visages.

Textes et photos (hors mentions) : PASCAL HAWLIK

Lagos

L'histoire avant tout

Lagos, la capitale historique, d'où s'élancèrent les grands navigateurs portugais dans leur quête de nouveaux mondes. De ce riche passé, la ville de l'infant Henri garde une beauté toute particulière ; se promener dans ses rues ou profiter de la Ponta da Piedade et ses roches fantasmagoriques relève du pur bonheur.

©DoLiushutterstock

©FulconelliAdobeStock

Ci-dessus. La Praça Infante Dom Henrique, où trône la statue d'Henri le Navigateur.
Ci-contre. La marina.

À l'embouchure de la Bensafrim, les mâts des bateaux amarrés dans la marina de Lagos cliquettent telles les chaînes des esclaves ramenées jadis par les caravelles depuis l'autre continent. Clef de voûte du colonialisme, tête de pont des grandes expéditions vers le Nouveau Monde, l'ancienne capitale de l'Algarve et ses ruelles pavées gardent les traces d'un passé qui fait aujourd'hui toute sa richesse historique.

S'il est une ville de l'Algarve qui peut aujourd'hui s'enorgueillir de son passé, c'est bien Lagos. Dès l'époque romaine, sa situation, à l'embouchure de la Bensafrim, en bordure des eaux mouvementées de l'Atlantique, en fit un point stratégique. Mais son heure de gloire, celle qui la vit devenir la capitale de l'Algarve, ne survint que bien des années plus tard, avec la découverte des terres lointaines du Nouveau Monde et l'affirmation de la puissance portugaise. À Lagos, dès le début du XV[e] siècle, on vit se dessiner une noria de navires avec, à leur bord, les plus grands navigateurs de l'époque, au départ d'expéditions dont certains ne revinrent jamais. Une épopée humaine à revivre au **Centro Ciencia Viva**. Le parcours muséal, façonné à partir d'un projet pédagogique sans faille, permet à toutes et à tous de se mettre dans la peau d'un navigateur perdu au milieu de l'océan, et de passer ainsi de la théorie à la pratique : gestion des vents, lecture des étoiles, apprentissage des nœuds marins… vous ne monterez plus jamais sur un pont de la même façon !

©shutterstock

S'il est une ville de l'Algarve qui peut aujourd'hui s'enorgueillir de son passé, c'est bien Lagos. Dès l'époque romaine, sa situation, à l'embouchure de la Bensafrim, en bordure des eaux mouvementées de l'Atlantique, en fit un point stratégique.

© Miguel Cortoshutterstock

Une ville pleine de contradictions

Soutenues par un mécène visionnaire, l'infant Henri, dit Henri le Navigateur, dont la statue domine le centre historique, ces expéditions constituent l'un des moments clefs de l'histoire du monde. Mais du fond de leurs cales, les caravelles ramenèrent également les premiers esclaves africains, inaugurant ainsi la traite négrière sur le Rossio de Trindade, aux portes de la ville. Car c'est à Lagos, en 1444, que fut créé le premier marché aux esclaves (*mercado de escravos*) d'Europe. Aujourd'hui, à son emplacement, se dresse un espace muséologique dédié à ce triste souvenir... Ainsi, Lagos est une ville pleine de contradictions. Elle a connu la prospérité, tout en dispensant son lot de souffrances. Aujourd'hui, elle joue la carte de son patrimoine, riche d'une grande diversité de bâtiments historiques. Il serait difficile de tous les citer, mais certains sont incontournables. On pense à l'**Igreja de San Antonio**, très bel exemple de style baroque portugais, véritable cascade de bois et de dorures, tout en volutes et arabesques. Considérée comme la plus belle église de l'Algarve, elle a préservé sa beauté, malgré le tremblement de terre de 1755. Juste à côté, ne faites surtout pas l'impasse sur le **Museu Municipal Dr. José Formosinho**, un cabinet de curiosités rassemblant tout ce qu'il y a de plus étrange, de plus loufoque et de plus curieux

À voir

Museu Municipal Dr. José Formosinho

Pousser les portes de ce musée, c'est comme pénétrer dans le cabinet de curiosités de François Ier à Fontainebleau, ou fouler le parquet du musée de l'École vétérinaire de Maisons-Alfort, dédié aux écorchés de Fragonard. Une chose est sûre, José Formosinho, notaire de métier, créateur dans les années 1930 de cet ovni muséal, aimait collectionner, et ce dans tous les domaines : archéologie, art sacré, numismatique, ethnographie, minéralogie... Après quatre années de travaux, le musée a rouvert ses portes en 2021. Plus de 1000 articles et objets ont été inventoriés, avec pour seule volonté de les remettre en valeur, à travers une nouvelle scénographie immersive et intuitive. Parmi les curiosités, vous noterez la présence d'une chèvre à huit pattes, d'une tête de chien à trois yeux, d'une statue de Jésus-Christ en ivoire, considérée comme une œuvre d'art unique au Portugal, d'une selle de la reine consort Estefânia, d'artefacts militaires ou encore d'une série d'objets d'art africain et de vêtements liturgiques. ✦

• **Rua General Alberto da Silveira, 1.** Tél. : +351 282 762 301. museu.cm-lagos.pt

Vivre au rythme de Lagos, c'est aussi marcher… Parcourir les ruelles pavées, longer les façades serties de faïence dont les couleurs n'ont rien à envier aux toiles des plus grands peintres.

© Radu Bercan/shutterstock

À voir

Igreja de Santo Antonio

Datant de 1707, cette petite église à nef unique est l'une des plus belles du pays. Comme beaucoup d'édifices de la région, elle a malheureusement subi les effets du tremblement de terre de 1755, mais elle nous est aujourd'hui restituée dans toute sa splendeur, après une restauration en règle portée par le commandement du régiment d'infanterie de Lagos. Les amateurs d'art et d'architecture auront sous les yeux non seulement un parfait exemple du baroque portugais, mais surtout, l'un des plus importants trésors artistiques de l'Algarve. On ne peut qu'être ébloui par ce cocon flamboyant. Pas un centimètre carré n'échappe à cette profusion de boiseries, de moulures dorées et d'azulejos typiques d'un style connu pour sa richesse décorative, un faste et une splendeur qui auréolent une série de huit tableaux représentant le miracle de saint Antoine. Ce même saint qu'on peut voir au cœur de l'église, portant Jésus entouré de deux anges. ✦

• **Rua General Alberto da Silveira**

© DR

Centro Ciência Viva de Lagos

Ce musée scientifique ludique et interactif nous permet de marcher sur les traces de Vasco de Gama et Fernand de Magellan. Entre géographie, orientation, communication maritime et cartographie, il n'y a pas meilleur endroit pour se découvrir l'âme d'un aventurier ou d'un navigateur. Et de la théorie à la pratique, il n'y a qu'un pas. Vos chers moussaillons mettront la main à la patte. Apprendre à faire un nœud marin, écrire en morse, lire les étoiles pour se diriger… Ils deviendront incollables sur la question, prêts à monter sur le pont et à hisser la grand-voile. N'oublions pas que c'est depuis le Portugal que sont parties les plus grandes expéditions vers l'Amérique du Sud, l'Afrique, l'Inde, l'Indonésie, la Chine et même le Japon. En 1543, les Portugais furent ainsi les premiers Occidentaux à débarquer au pays du soleil levant. ✦

• **Rua Dr. Faria e Silva, 34.** Tél. : +351 282 770 000. lagos.cienciaviva.pt

©joyfullshutterstock

Ci-dessus. La Praça Infante Dom Henrique et ses jets d'eau. **Ci-dessous.** La Praça Gil Eanes.

en ce monde. Pousser les portes de ce musée, c'est comme pénétrer dans un vaste grenier où l'on aurait conservé tout et n'importe quoi, mais dont on aurait pris soin d'ôter l'épaisse couche de poussière. Les lieux bénéficient ainsi d'une nouvelle scénographie, plus moderne, didactique et ludique, favorisant la transmission du message.

Une bouffée d'air frais

Loin des vestiges du passé, le besoin d'une bouffée d'air frais se fait sentir ? Quoi de mieux que l'océan pour trouver un nouveau souffle ? Portés par la musique de rue et des œuvres de street art que le temps abîme inexorablement, quittons le centre historique pour prendre le large et découvrir un autre patrimoine, naturel celui-ci. Plus la **Ponta da Piedade** approche, et plus l'écho des vagues qui déferlent dans cette cathédrale de roches parvient aux oreilles de celles et ceux qui savent écouter. L'océan, telle une dentellière, a lentement façonné ces falaises crénelées, jusqu'à offrir un spectacle époustouflant de beauté. Bleu turquoise, orange, ocre, jaune, vert tendre… la mer et la terre offrent une incroyable palette de couleurs. Aujourd'hui, la valse des kayaks et autres zodiacs a remplacé celles des navires en bois, mais l'ébahissement est le même. On découvre des cavités secrètes, des oculus au fond de grottes cachées, offrant une auréole sur un ciel sans nuages… Autant de sites naturels qui font l'unanimité. À Lagos, la Ponta da Piedade et ses roches fantasmagoriques sont un immense sujet de fierté.

Marcher dans Lagos, c'est tomber sur de petites places ombragées avec, en leur centre, d'illustres personnages, tels le navigateur Gil Eannes ou São Gonçalo, figés dans le temps, le regard tourné vers l'horizon.

©Finn stockshutterstock

À faire

© PJ photography/shutterstock

Ponta da Piedade Merveille de l'Algarve

À chaque destination, son attraction touristique. Avec la Ponta da Piedade (la « pointe de la Piété »), Lagos ne déroge pas à la règle. Sculpté par les vents et les assauts marins, ce site naturel est incontournable. Au fil du temps, l'érosion a créé voûtes, cavernes et autres protubérances rocheuses, telles la Catedral et la Cabega do Camelo, pour n'en citer que deux. Un ensemble doré, sur une toile de fond bleu turquoise. Il y a deux façons d'y accéder et d'en apprécier la beauté : par la mer ou par la terre. Depuis la côte de Lagos, vous pouvez embarquer à bord d'anciens bateaux de pêche (entre 20 euros et 25 euros en fonction du parcours), mais si vous préférez le goût de l'adrénaline et de l'aventure, kayaks et paddles vous attendent. Si vous n'avez pas le pied marin, sachez que le train touristique ne fonctionne que l'été (3,50 euros l'aller). Vous aurez toujours l'option d'utiliser votre voiture ou de prendre un taxi depuis le centre de Lagos, situé à trois kilomètres (6 euros). Une fois sur place, vous pourrez emprunter une longue passerelle en bois. Elle permet de longer la côte abrupte, découpée de roche rouge. Différents panneaux et quatre points de vue jalonnent le parcours. De

©DaLiu/shutterstock

nombreux escaliers permettent de descendre vers les petites plages en contrebas, et un petit tunnel permet de passer de l'une à l'autre. De véritables alcôves, au comble du romantisme. Il faut compter deux bonnes heures pour une balade aller-retour de six kilomètres. Entre la vue, les plages, la végétation méditerranéenne sur l'Atlantique, vous ne verrez pas le temps passer et n'aurez de cesse de sortir votre appareil photo. ✦

Ci-contre. La Praça Luis de Camoes et la papeterie Paula, à la façade couverte d'azulejos verts.
Page de droite. La *cataplana*, « le » plat typique de l'Algarve.
Médaillon. Les biscuits Dom Rodrigo.

©shutterstock

©AnaMarques shutterstock

Forte da Ponta Bandeira

De forme quadrangulaire, ce petit fort défensif est l'un des derniers à avoir été construit au XVII^e siècle. Il est surtout l'un des mieux conservés des environs. Situé au niveau de l'estuaire de la rivière Bensafrim, d'où l'on peut admirer un magnifique paysage entre ville et mer, il protégeait le port d'éventuels agresseurs venus du large. Entouré d'un fossé et accessible par un pont-levis, il abrite une petite chapelle parée d'azulejos. Le 29 août, on y célèbre l'une des fêtes traditionnelles de Lagos, le Banho 29, marqué par une baignade purificatrice. ✦

• **Cais da Solaria.** Tél. : +351 282 761 410.

Le corps et l'esprit

Vivre au rythme de Lagos, c'est aussi marcher… Parcourir les ruelles pavées, longer les façades serties de faïence dont les couleurs n'ont rien à envier aux toiles des plus grands peintres. Il faut apprendre à regarder les maisons aux façades décrépies et celles qui ont été rénovées, plus belles qu'elles ne le seront jamais. Marcher dans Lagos, c'est aussi tomber sur de petites places ombragées avec, en leur centre, d'illustres personnages, tels le navigateur Gil Eannes ou São Gonçalo, figés dans le temps, le regard tourné vers l'horizon. Mais, à force de déambuler sous un soleil de plomb, l'estomac émet quelques vibrations. Son appel intransigeant vous murmure un mot, un seul : *cataplana !* Il s'agit d'un ragoût de fruits de mer cuisiné dans un récipient en cuivre ovale qui a d'ailleurs donné son nom à ce plat typique. Le tout est cuit hermétiquement. La meilleure **cataplana de Lagos**, c'est à la Casinha do Petisco qu'on la déguste, accompagnée d'un petit muscadet local. À l'heure du dessert, comment faire l'impasse sur les **biscuits Dom Rodrigo** ? Créés par le moine du même nom, ils sont emballés dans du papier coloré métallisé.

©Francisco Duarte Mendesshutterstock

On peut les associer à la liqueur locale, j'ai nommé l'*Aguardente de Medronho*, à base d'arbouses. Ainsi, le corps et l'esprit rassasiés, longeant d'un pas méditatif le long ruban de sable de la **Meia Praia**, on garde en soi ce qu'il y a de plus beau à Lagos. Car même si, après la mort d'Henri le Navigateur, la ville a perdu son statut de capitale au profit de Faro, elle n'en demeure pas moins au cœur de l'histoire du Portugal. ❖

Repères

- **Museu municipal Dr. José Formosinho**, Rua General Alberto da Silveira, 1. Tél. : +351 282 762 301. museu.cm-lagos.pt
- **Igreja de Santo Antonio**, Rua General Alberto da Silveira 14
- **Centro Ciência Viva de Lagos** Rua Dr. Faria e Silva, 34.T él. : +351 282 770 000. lagos.cienciaviva.pt

À voir

©Juergen Wackenhutshutterstock

Muralhas

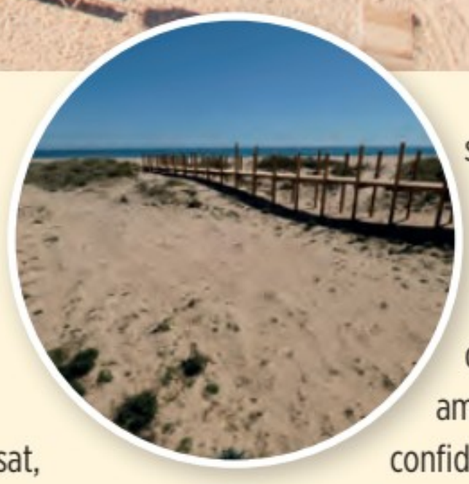
Cette ancienne muraille encerclait la ville pour la protéger des pirates et des flottes ennemies. Impressionnante et massive, on ne peut qu'imaginer son effet dissuasif sur l'envahisseur. Édifiée à l'époque romaine, elle a subi des changements apportés par les Arabes et les chrétiens. Alors qu'elle était à l'origine ponctuée de neuf donjons carrés et de sept portes, il n'en reste aujourd'hui que des vestiges restaurés. Son état de conservation en fait néanmoins l'une des plus importantes murailles d'Algarve. Il est d'ailleurs possible de se balader sur certaines parties, nous permettant ainsi de découvrir des endroits plus confidentiels de Lagos. ✦

Côté plages

©Vitaly Fedotovshutterstock

Meia Praia

Tout ce qu'on est en droit d'attendre d'une plage ! Certes, ce n'est peut-être pas la plus belle, mais c'est la plus grande de la région. En forme d'arc de cercle, elle s'étend sur cinq kilomètres à l'est de Lagos, depuis la marina jusqu'aux abords d'Alvor. On peut y accéder à pied ou en voiture. Situé à deux minutes du sable et rarement plein, un parking facilite l'organisation, surtout si vous venez en famille. L'étendue de la Meia Praia profite à celles et ceux qui n'aiment pas être dérangés par des cris d'enfants ou des jets de sable impromptus. La baignade y est surveillée, et vous trouverez tout ce qu'il faut à la location pour pratiquer des sports nautiques et de plage. Un bon plan ? Si vous entendez louer un transat, ils sont moins chers à partir de 15 heures. Entre baignade, sport et repos, la Meia Praia est parfaite. Les marcheurs trouveront également leur compte,



sur la plage elle-même, mais aussi dans les dunes qui la surplombent, entre pins, caroubiers et oliviers. Au sud de Lagos, autre décor, autre ambiance avec des plages plus confidentielles : Batata, Pinhão, Dona Ana et Camilo… des noms à retenir, des plages léchées par des eaux paisibles, ponctuées de grottes et de criques. ✦

© Steve Photographyshutterstock

Alvor

Cinquante nuances de blanc

Ci-contre. L'Igreja Matriz Morabito.

Branché sur Radio Barca (99.6), Alfredo Duarte dans les oreilles, le périple se poursuit. Depuis Lagos, Alvor apparaît 20 kilomètres plus loin, tout de blanc vêtu. Ce petit village de pêcheurs a conservé son charme d'antan, sans subir les affres du tourisme de masse, si ce n'est sa plage, la Praia de Alvor, souvent prise d'assaut.

Pittoresque à souhait, cet écrin lumineux se visite au rythme de la flânerie. Il faut prendre le temps d'imaginer les doux matins d'antan, quand la pêche était la principale activité du village, une tradition ancestrale, transmise de génération en génération : la maisonnée encore assoupie, l'habit empreint d'effluves maritimes, le premier café, la gâpette qu'on soulève d'une main pour saluer son voisin, heureux de voir le soleil se lever sur la marina... Blanchies à la chaux, les vieilles maisons de pêcheurs sont visibles à tous les coins de rue. Encore aujourd'hui, vous pourrez apercevoir un

Blanchies à la chaux, les vieilles maisons de pêcheurs sont visibles à tous les coins de rue. Encore aujourd'hui, vous pourrez apercevoir un pêcheur en train de réparer son filet, répétant inlassablement les mêmes gestes.

© MaraZe/shutterstock

© Zdenek Matyas Photography/shutterstock

Ci-dessus. La Praia dos Tres Irmaos et ses trois rochers, à l'origine d'une belle légende.

© MaraZe/shutterstock

pêcheur en train de réparer son filet, répétant inlassablement les mêmes gestes ; ailleurs, un autre occupé à ramasser des coquillages. À Alvor, ce calme matutinal persiste tout au long de la journée. Le village est devenu le lieu de rendez-vous des vacanciers en quête de détente et de tranquillité. Même si des résidences et des hôtels ont finir par élire domicile le long des plages, le décor n'a rien perdu de son authenticité. Le centre historique a conservé son essence, et même les nuits sont moins propices à la fête que dans les villes voisines. On respire, tout simplement. Pour un peu plus d'animation –raisonnable, tout de même –, il faut se diriger vers la **Passadiço da Ria de Alvor**, une passerelle en bois qui traverse une réserve naturelle avec, juste dessous, une enfilade de trois plages à l'identité bien marquée. La **Praia do Alvor**, la plus belle, est idéale pour pratiquer des sports de plage. La **plage dite des « trois frères »** (dos Três Irmãos) est ponctuée de falaises et de rochers, mais elle est surtout connue pour sa légende : trois pêcheurs, symbolisés par trois rochers, auraient été pétrifiés par peur de partir en mer… Et la dernière, la Praia do Vau, avec son eau translucide et son panorama des plus sauvages. En posant le pied ici, en 436 av. J.-C., Hannibal, le général carthaginois, pouvait-il imaginer que des siècles plus tard, la même quiétude régnerait à Alvor ? Alors un conseil, respectez ce havre de paix à sa juste valeur, et profitez-en pour vous y accorder une pause bien méritée. ❖

À faire

©Sopotnicki/shutterstock

Passadiço da Ria de Alvor

Les côtes aiment les passerelles de bois. Vous en verrez très régulièrement tout au long de votre périple, mais celle-ci, longue de presque quatre kilomètres, vaut le détour. Elle traverse une réserve naturelle. Entre dunes, lagunes et marais, vous pourrez observer une biodiversité remarquable, une faune et une flore aux multiples facettes. Quelque 300 espèces d'oiseaux ont été recensées. On peut également apercevoir de petits mammifères, et même quelques reptiles en quête du spot idéal pour se dorer la pilule. Cette balade aménagée, que vous pourrez faire à pied ou à vélo, est d'un calme quasi méditatif. Le départ se fait au niveau du port de pêche. N'hésitez pas à arriver tôt, le parking affiche rapidement complet. ✦

Morabito de São Pedro

Si vous passez devant, vous ne pourrez pas les rater. Il y en a trois dans le petit village d'Alvor, et leur architecture typique ne manquera pas de vous interpeller. Avec leurs pinacles et leurs dômes surmontés d'une coupole, les *morabitos* étaient destinés au culte musulman. Aujourd'hui, ils symbolisent la présence arabe en Algarve. Celui de São Pedro, située à l'extérieur du cimetière d'Alvor et convertie en chapelle, est le mieux conservé des trois. ✦

• **Sitio de São Pedro,** Junta Greguesia de Alvor

Côté plages

©essevu/shutterstock

Praia de Alvor

Longue de 3,5 km, cette plage, considérée comme l'une des plus belles de l'Algarve, est la principale attraction de la ville. Très populaire, elle regorge de touristes en été, et vous y entendrez plus souvent parler anglais ou français que portugais. Mais son impressionnante étendue, avec cette grève à perte de vue, permet à chacun d'y trouver sa place. Elle est connue pour son sable fin, son eau émeraude et les tarifs plutôt attractifs de location de parasols et de transats (9 euros la demi-journée, 12 euros la journée). On y pratique également la voile, le ski nautique et le windsurf. Le genre de spot où l'on passe la journée sans s'en rendre compte. ✦

Portimão

De la sardine naît le folklore

Implantée sur les rives de l'Arade, Portimão reste le plus important port sardinier de l'Algarve. Et même si les conserveries ont aujourd'hui fermé leurs portes, cette ville de 33 000 habitants entretient soigneusement le souvenir de son âge d'or, tout en se nourrissant de l'explosion du tourisme.

©anSIX96shutterstock

Ci-dessous. L'Igreja de Nossa Senhora da Conceição et son portail gothique du XVII^e siècle.
à droitre. L'hôtel de ville.

Comme le chantait un certain Patrick, « *Ah ! qu'est-ce qu'on est serré au fond de cette boîte* »… Navré pour la référence, qui ne fera peut-être pas rire tout le monde, mais la placer était bien trop tentant. Et la chanson se prête parfaitement à Portimão. Quel est le rapport ? La sardine, pardi !

Portus Magnus, nom donné par les Romains, fut à l'origine un comptoir de négoce pour les Phéniciens, les Grecs et les Carthaginois. La légende veut même qu'Hannibal y ait fait escale. Et il fallut cependant attendre le tremblement de terre de 1755 pour voir Portimão sortir de l'ombre. Si cet épisode fut dévastateur pour le Portugal, il s'avéra plutôt bénéfique pour la deuxième ville d'Algarve. Au XIX^e siècle, Portimão devint même une place forte en termes de pêche et de conserverie, quand des industriels firent le choix d'investir dans la création d'usines au cœur de cette ville portuaire. Ils ne laissèrent rien au hasard, souhaitant maîtriser toute la chaîne de production, depuis les chantiers de constructions navales jusqu'aux flottes de pêche et de transport, sans oublier les propriétés agricoles leur permettant de fabriquer de l'huile d'olive et de se procurer du bois pour la construction des navires et l'alimentation des chaudières. Un investissement payant, puisqu'en 1921, on comptait 27 conserveries à Portimão. Et même si la dernière

©Kris Hoobaershutterstock

À visiter

Museu de Portimão

Sur la rive droite du fleuve Arade se dresse l'ancienne usine de conserverie Feu Hermanos. Réhabilitée en musée depuis 2018, cette longue bâtisse, qui a gardé son cachet d'antan, accueille des expositions temporaires et permanentes évoquant l'histoire du pays depuis la préhistoire, la découverte des fonds marins, mais surtout l'histoire de la sardine en boîte. Portimão a longtemps été désignée comme la capitale de la sardine. Il faut compter entre deux et trois heures pour une immersion totale dans cette industrie qui fit vivre des milliers de personnes. Des reconstitutions permettent d'en comprendre les différentes étapes, de la pêche jusqu'au processus complexe de mise en boîte. On apprend notamment que le principal travail des femmes consistait à décapiter les poissons. On perçoit la dureté d'une telle activité, à travers une scénographie originale, primée en 2010 par le Conseil de l'Europe. ✦

Entrée : 3 euros ; accès gratuit le dimanche.
• **Rua Dom Carlos I.** Tél. : +351 282 405 230. museudeportimao.pt

©AWP76shutterstock

©Sam Tannoshutterstock

©Sopotnickishutterstock

a fermé ses portes dans les années 1970, la ville conserve encore les traces de ce passé industriel, telles les vieilles cheminées en briques rouges qui jalonnent les ruelles du centre historique.

La sardine à la fête

Situé de l'autre côté de l'Arade, **Ferragudo**, petit village typique de pêcheurs, entretient le souvenir d'un quotidien rythmé par les départs en mer à l'aube. Cette vie de labeur est retracée au **Museu de Portimão**. Aménagé dans une ancienne usine, le lieu offre une vision plus globale de l'histoire de cette industrie, source de revenus pour les hommes comme pour les femmes. La ville emprunte aujourd'hui plusieurs chemins pour valoriser cette époque faste, à travers des lieux historiques, mais aussi des événements festifs, pour ne pas dire folkloriques, tel le **Festival da Sardinha**, que tous les locaux attendent avec impatience. Organisé chaque année, au mois d'août, le « Festival de la sardine » n'a pas d'équivalent en termes d'atmosphère, si ce n'est peut-être l'Oktoberfest, à Munich, mais avec beaucoup moins de malt. À Portimão, remplacez les hectolitres de bière par des tonnes de poissons grillés, et vous aurez une idée de l'ambiance. Au menu, donc, de la sardine à toutes les sauces, même si la façon la plus simple et la plus goûtue de s'en délecter, c'est de commander « *uma sardinha no pao* », une sardine grillée sur une tranche de pain frais. Un régal ! Même si, comme beaucoup, vous entendez filer directement à la station balnéaire de Praia da Rocha pour profiter pleinement du farniente, il serait dommage de ne pas faire une halte à Portimão. Passés les bâtiments modernes du front de mer, le centre

Ci-dessus. Le village de Ferragudo.

Ci-contre. Pendant le Festival da Sardinha.
Ci-dessous. Les cheminées des vieilles usines accueillent désormais les nids des cigognes.
à droite. La Fortaleza de Santa Catarina (XVII^e siècle).

©DR

©DR

©Caron Badkinshutterstock

historique, parcouru par une multitude de ruelles étroites, se prête à une belle balade, tant patrimoniale que gourmande.

Soucieuse de mettre en valeur son passé industriel, la municipalité de Portimão a souhaité conserver, même inactives, les anciennes cheminées des usines de conserves – certaines ont même été rénovées. Elles offrent une place de choix aux cigognes.

Des cigognes à l'appel

Vous passerez la moitié de ladite balade le nez en l'air, à force de chercher d'où peuvent venir d'étranges caquètements. Une fois que vous les aurez localisés, vous serez fascinés par le ballet des cigognes blanches, ces majestueux ciconiidés au tempérament bien trempé. Leurs nids sont partout. Soucieuse de mettre en valeur son passé industriel, la municipalité de Portimão a souhaité conserver, même inactives, les anciennes cheminées des usines de conserves – certaines ont même été rénovées. Elles offrent une place de choix aux cigognes. En hauteur et plus stables qu'un arbre, elles peuvent soutenir des nids qui pèsent parfois plus d'une centaine de kilos. Dans les années 1980, ces oiseaux grégaires étaient menacés de disparition au Portugal. On comptait alors 1500 couples, tandis qu'aujourd'hui, il y en a plus de 7700. Et la raison est toute simple. À la fin de l'été, les cigognes ne migrent plus vers l'Afrique subsaharienne, touchée par la sécheresse, mais préfèrent désormais rester en Algarve, où, elles trouvent de la nourriture en abondance. Car si les conserveries de sardines, désormais démantelées, ne font plus office de libre-service pour leurs grands becs, elles se nourrissent d'écrevisses qui pullulent dans les rivières portugaises. De quoi laisser rêveur plus d'un gourmand ! ❖

La croisière s'amuse

La Barca Arade

©DR

Pour découvrir les trésors que recèle la côte de Portimão, rien de mieux que la **Barca Arade**. Oubliez les zodiacs et autres moyens de navigation moderne, cette embarcation traditionnelle a été construite en collaboration avec l'équipe du Musée de la marine, afin de s'approcher au plus près des bateaux utilisés au XV^e^ siècle pour naviguer sur l'Arade. Le commandant de bord, Joao Venancio, est incollable sur l'histoire du fleuve, de la ville et de ses abords. On embarque avec lui pour plus de trois heures de croisière sur les eaux de Portimão à Silves, ancienne capitale du royaume, non sans passer par Ferragudo, petit village de pêcheurs. Et l'on en prend plein les yeux ! En poursuivant plus à l'est, les formations rocheuses se font de plus en plus impressionnantes, notamment la grotte du Farol de Alfanzina et l'incontournable Cueva de Benagil.

©DR

©Steve Cordoryshutterstock

Vous avez toujours rêvé de porter un tricorne, des boucles d'oreille en or et un cache-œil ? Embarquez sans plus attendre à bord du **Santa Barnarda**, un navire tout droit sorti d'un film de pirates. Trois heures durant, vous serez tel Barbe Noire à bord du *Queen Anne's Revenge*. Fort de ses six voiles, ce deux mâts en bois vernis vous conduira le long de la côte et sur le Rio Arade, avec, en chemin, la visite des grottes, telles Carvoeiro, Benagil et Praia de Marinha. Pour les atteindre, vous passerez du navire à la barque, en bois elle aussi. Vous pourrez également opter pour l'excursion à la journée avec, au programme, un barbecue sur la plage, dans la plus pure tradition pirate. ✦

- **Barca Arade, Zona Ribeirinha.** Tél. : +351 963 741 189.
- **Santa Barnarda, Zona Ribeirinha**. Tél. : +351 967 023 840. santa-bernarda.com

Praia da Rocha

Praia da Rocha

Le petit Saint-Tropez de l'Algarve

Le Portugal n'est pas en manque de stations balnéaires, mais il en est une plus célèbre que les autres : Praia da Rocha. Pour les amoureux de chill-out, de sable fin, de transats, de baignade et de fête – en somme, la panoplie du parfait Tropézien –, cet endroit est un véritable paradis. La plage, longue de trois kilomètres, et les multiples divertissements qu'elle offre sont un véritable remède contre l'ennui. À quelques mètres du front de mer, une barrière de complexes hôteliers et de résidences fait de Praia une bulle hors du temps, où l'on peut passer chaque minute de son séjour en maillot de bain. Inutile, donc, d'encombrer la valise : une serviette de plage, des lunettes de soleil, de la crème solaire, un chapeau de paille… le strict nécessaire suffit pour profiter pleinement des lieux, sans se poser de questions. Ne surtout pas s'attendre à une villégiature contemplative ou culturelle. Ici, le mot d'ordre, c'est « profiter ». C'est pourquoi s'y retrouvent jeunes couples et groupes d'amis. Praia da Rocha, c'est le petit Saint-Tropez de l'Algarve, l'Ibiza du Portugal : un autre visage de la côte. ❖

©Steve Photographyshutterstock

©Watch The Worldshutterstock

©Sapotnickishutterstock

© Daliu shutterstock

Carvoeiro

Un écrin de sérénité

Pittoresque. Le mot colle parfaitement à Carvoeiro, dont le nom proviendrait de *Caboiere*, un ancien village de pêcheurs datant de l'époque arabo-médiévale, même si des traces de présences romaines y sont visibles. Les lieux furent également témoins de combats navals, telle la bataille qui, en 1544, opposa la flotte de Dom Pedro da Cunha à celle d'un corsaire turc nommé Xarramet. La plupart des guides présentent aujourd'hui Carvoeiro comme une station balnéaire, mais il n'en est rien. Les petites maisons chaulées offrent un ensemble à la fois calme et harmonieux, point de départ d'une ribambelle d'excursions placées sous le signe de la découverte. Au terme d'une journée passée sur les sentiers côtiers ou sur l'océan, en kayak, qu'il est agréable de retrouver ce doux écrin, où familles, couples et retraités se côtoient dans une sérénité communicative ! Le village donne directement sur la petite plage do Carvoeiro où, tôt le matin, on aime prendre une bouffée d'oxygène, adossé à l'un de ces petits bateaux de pêche colorés qui, encore ensommeillés, gisent sur le sable fin. Après un bon café pris sur la place du village, le programme du jour prend forme : l'Algar Seco, l'Estrada do Farol, la Praia do Vale de Centianes, la promenade de Carvoeiro, la grotte de Benagil… On trépigne à l'idée de découvrir les environs, de s'imprégner de cet environnement d'exception. Le soleil au zénith, le clapotis des vagues dans la baie, les intonations si caractéristiques de la langue portugaise, l'appel du sable chaud, la brise légère, chargée d'effluves de pin… Inutile d'acheter une carte postale. Vous l'avez sous les yeux… ❖

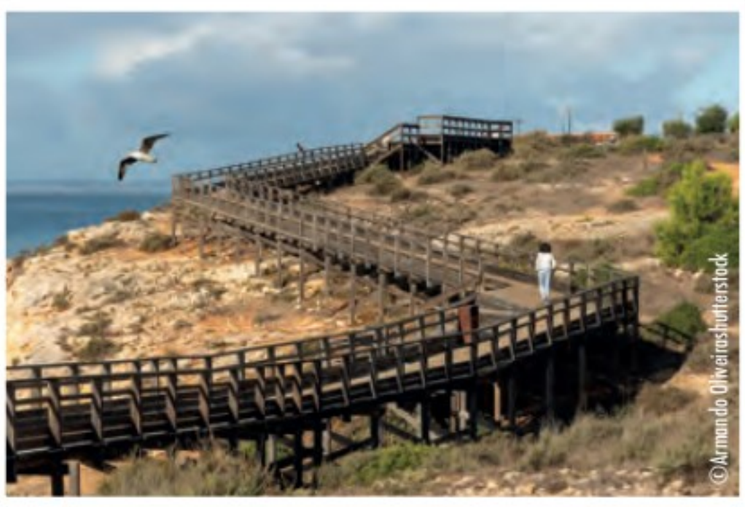
©Pawel Kazmierczak/shutterstock

À voir

©Hans Wismeijershutterstock

Algar Seco

Même si les lieux sont plutôt touristiques, ils méritent le détour. On pourrait croire à des grottes troglodytes, mais il n'en est rien. Depuis le Forte de Nossa Senhora, le site naturel de l'Algar Seco se dévoile au bout d'une passerelle en bois construite au sommet des falaises, avec ses passages secrets, ses tunnels, ses grottes et, en certains endroits, ses fenêtres sculptées dans la roche. Ici, le temps et l'érosion ont bien fait leur œuvre… Parmi les nombreuses merveilles à découvrir, il y a la Boneca, une roche qui, vue depuis l'océan, fait penser à une poupée. Autre curiosité, la légende qui s'attache aux lieux. On raconte que la princesse Alfanzina serait tombée amoureuse d'un charbonnier rencontré à l'Algar Seco. Lorsque le roi, son père, découvrit l'idylle naissante, il tua le garçon. La princesse pleura son prétendant. Ses larmes, en tombant sur le sol, formèrent les trous que l'on voit par milliers dans le rocher. Tendez l'oreille, il paraîtrait qu'on l'entend encore pleurer… ✦



©Armando Oliveira shutterstock

©Itichi cyril photographe shutterstock

Le bon plan

Taruga Tours

Que serait l'Algarve sans ses grottes ? Et que seraient ces grottes sans ces équipages prêts à vous mener à bon port ? Parmi eux, Taruga Tours, la référence en termes de navigation et d'excursions. Qu'elle soit courte ou longue, vous trouverez forcément une sortie à votre goût. Véritables passionnés, Daniel et Erickson offrent ce qu'il faut d'explications, et ont toujours les réponses aux questions qu'on se pose durant la balade (en anglais, en espagnol et en français). Ils pilotent l'embarcation avec finesse, afin de s'approcher au plus près des arches et des fonds de grotte. Une équipe en or. Pensez bien à réserver ! ✦

• **Praia de Benagil, Lagoa.** Tél. : +351 969 617 828. tarugabenagiltours.pt

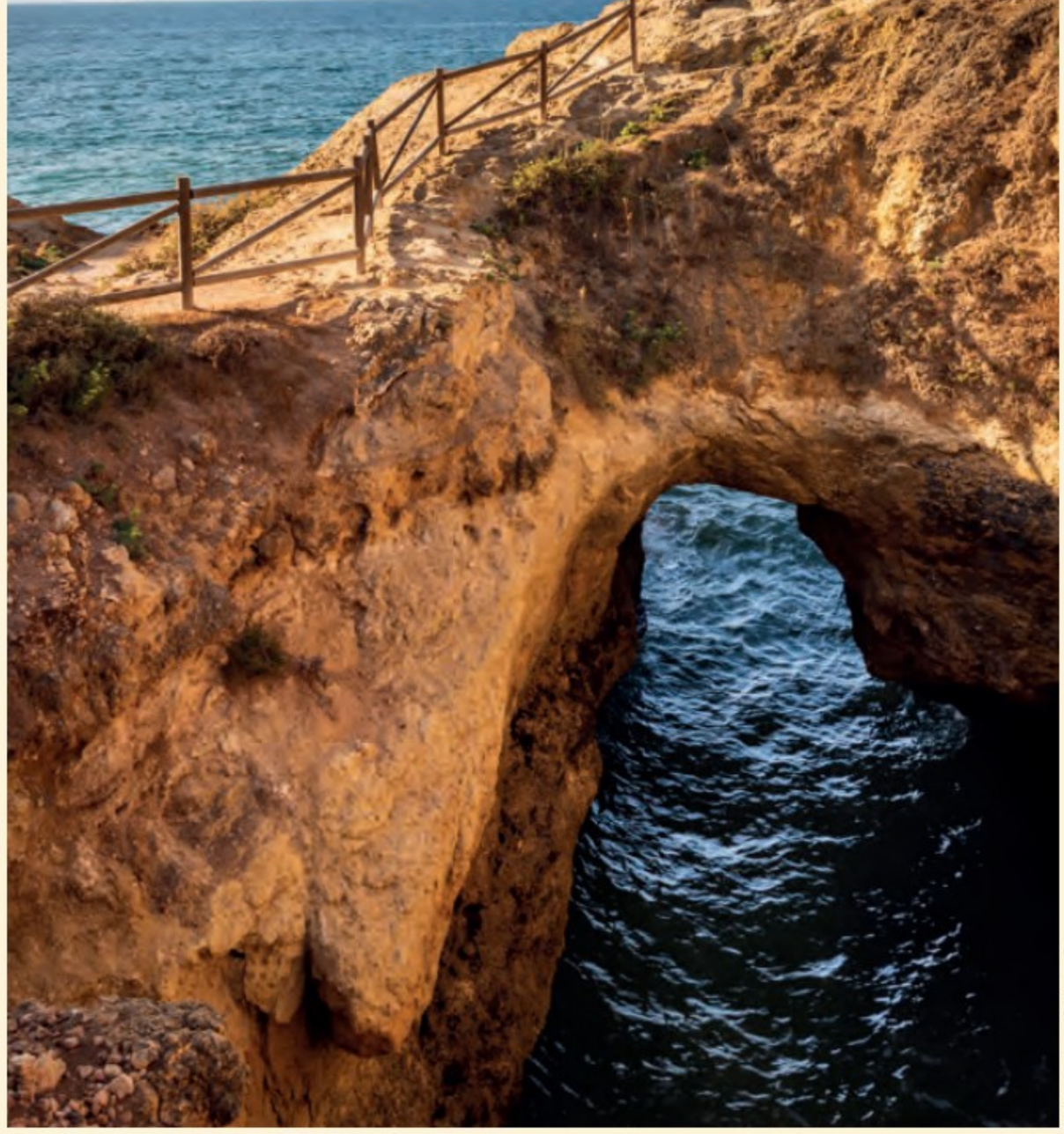
©Finn stockshutterstock

À faire

Le sentier des plages

Long de cinq kilomètres, le Percurso des Setes Vales Suspensos (le « sentier des sept vallées suspendues ») relie la Praia do Vale Centeanes à la Praia da Marinha. Considéré comme le plus beau de tout le littoral de l'Algarve, il en dessert les plus belles plages, telle la Praia do Carvalho, à laquelle on accède par une cavité. Tout du long, on alterne entre forêts de pins, plages de sable fin, criques dorées, falaises abruptes, arches et grottes creusées par l'océan. Tout ce que la côte compte de plus magique ! Le sentier traverse une végétation méditerranéenne et verdoyante, offrant un contraste parfait avec l'ocre environnant. Un écrin de verdure idéal pour une faune des plus riches. On croise en effet mésanges, merles et chouettes chevêches, lapins, mangoustes et renards. Et si votre regard est affûté, vous pourrez même apercevoir quelques dauphins au loin. Les plus sportifs feront l'aller et retour à pied dans la journée ; pour les autres, mieux vaut prévoir un retour en bus. Même si le sentier est relativement facile et accessible, prenez de bonnes chaussures. Les zones d'ombre étant rares, prévoyez un chapeau et suffisamment d'eau, mais aussi de quoi grignoter, quand bien même vous trouverez de quoi vous restaurer sur le chemin. Mention spéciale pour le vieux TUB Citroën aménagé en food-truck, qui propose un excellent jus d'orange, des *pasteis de nata* et des sandwichs préparés sous vos yeux. ✦

©Erika Cristina Mannoshutterstock



©Denis Comeaushutterstock

Côté plages

©DaLiushutterstock

Praia da Marinha

Certains y verront une plage. D'autres, une petite crique. On ne s'y rend pas forcément pour lézarder sur une serviette, mais pour admirer le paysage depuis le bas ou le haut, en empruntant le sentier. Bon à savoir. D'autres criques, plus tranquilles, sont accessibles depuis Marinha : il faut juste trouver les entrées naturelles pour y parvenir. ✦

À voir

©Izzy Wasbornshutterstock

Grotte de Benagil

Si vous possédez un ordinateur, vous avez peut-être déjà vu, lors d'une énième veille du système, une photo de la grotte de Benagil. Vous ne le saviez peut-être pas, mais elle se situe en Algarve, et elle est considérée comme l'une des plus belles grottes du monde. Pour y parvenir, vous n'aurez pas d'autres choix que d'emprunter la voie maritime. Plusieurs prestataires proposent de s'y rendre en kayak, en paddle ou en bateau. Certaines formules (aux alentours d'une quinzaine d'euros) ne vous permettront pas de débarquer sur la plage qui se niche au sein de la grotte. Mais pour quelques pièces de plus, vous prendrez pleinement la mesure de la magie des lieux. Car une fois débarqué, on ne sait plus où donner de la tête, entre le bleu du ciel, celui de l'eau, et ce magnifique dégradé d'ocre, de beige et de jaune, résultat d'une miraculeuse stratification géologique. Comme toutes les grottes du littoral, ce bijou naturel s'est formé au fil des millénaires, par le biais de l'érosion. L'œil en son centre, résultante d'un effondrement, offre un sublime halo de lumière au cœur même de la grotte, quand le soleil poursuit sa course. Vous pouvez également choisir l'option pédestre depuis le parking. Elle vous permettra de surplomber le fameux oculus et d'observer la grotte du dessus. ✦

©mec17shutterstock - ©Krotnakroshutterstock (médaillon)

©Martin Valigursky/shutterstock

Praia da Galé *Le spectacle de la nature*

©Martin Valigursky/shutterstock

Entre Carvoeiro et Albufeira, à l'extrémité de la baie d'Armação de Pêra, la plage de Galé se révèle dans ce qu'elle a de plus sauvage. Malgré les restaurants et autres établissements implantés à proximité, rien n'entache la beauté de ce spot pourtant très recherché par les touristes. La partie la plus agréable, où s'étend le sable fin, est encadrée d'un ensemble de roches fossilisées nommé *concheiro*. À la différence de la plupart des autres formations naturelles de la côte, celles-ci sont recouvertes de plantes adaptées à cet environnement salé. Côté dunes, plus à l'ouest, il n'est pas rare d'observer l'oyat et l'armérie piquante. En toute simplicité, on profite de ce spectacle offert par la nature, mais si jamais la plage ne vous suffit pas, les sports nautiques ont également pignon sur dune, et un rooftop offre de quoi se désaltérer, tout en profitant d'une vue dégagée. Nombreux sont les locaux qui nous ont conseillé de revenir en fin de journée, pour admirer le coucher du soleil, « *l'un des plus beaux que vous verrez dans votre vie* », nous ont-ils assuré. ❖

Albufeira

Une agitation festive

Ancien village de pêcheurs niché dans une anse profonde du littoral, Albufeira vit aujourd'hui au rythme enfiévré des night-clubs. En trente ans, cette ville de 40 000 habitants est devenue la station balnéaire la plus en vogue de l'Algarve, même si elle a su préserver un peu de son charme mauresque.

©Sopotnicki/shutterstock

©Caron Badkin/shutterstock

Ci-dessus. Aujourd'hui considérée comme un Saint-Tropez à la mode portugaise, Albufeira vit au rythme de la fête, qui constitue son principal mot d'ordre.

Il est bien loin, le temps où Albufeiria n'était qu'un simple village de pêcheurs. Aujourd'hui, la ville est entièrement dédiée au tourisme, et le soir, en sillonnant les rues du centre ancien, avec leurs néons et leurs flots de décibels, on est projeté dans un univers où la fête est seule reine.

Si Albufeira est considérée comme un petit Saint-Tropez, un lieu où la fête constitue le principal mot d'ordre, il fut un temps où la ville n'était qu'un petit village, un simple port de pêche vivant de la conserverie. D'aussi loin que les vestiges du passé nous en informent, le site d'*Al-Buhera* (la « petite mer ») fut occupé dès le Néolithique. Ce n'est cependant qu'à l'époque romaine qu'une véritable activité, à la fois paysanne, commerciale et minière, prit forme. Dans la vieille ville, l'architecture mauresque rend hommage à la période d'Al-Andalus, qui prit fin au XIII[e] siècle. Et même si, aujourd'hui, Albufeira a quelque peu perdu de son âme, à travers l'expansion quelque peu anarchique d'une ville nouvelle,

À faire

Parc aquatique Zoomarine

Situé à proximité d'Albufeira (à Guia très précisément) ce parc aquatique, qui a ouvert ses portes en 1989, donne la part belle à de multiples espèces de mammifères marins qui, choyés par une équipe au petit soin, offrent d'étonnants spectacles acrobatiques. Dauphins, phoques et lions de mer se prêtent au jeu, sous les applaudissements d'un public conquis. À l'issue du show, vous pourrez même les approcher en plongée sous-marine. À ceux qui voient d'un mauvais œil ce type de spectacle, sachez que le parc aquatique Zoomarine a pour vocation de divertir, mais surtout, de sensibiliser le public à la préservation des espèces, à travers plusieurs expériences éducatives. ✦

• **Estrada Nacional 125, km 65, Guia.** Tél. : +351 289 560 300. zoomarine.pt

©mec17/shutterstock

©Coit Ereshutterstock

©Coit Ereshutterstock

À visiter

Museu de Arte Sacra

Au Portugal, tout particulièrement en Algarve, il n'est pas rare de croiser des édifices religieux affectés à d'autres usages. Située dans la vieille ville, la chapelle Saint-Sébastien fut construite au XVIe siècle, puis remaniée au XVIIIe siècle. Aujourd'hui, elle abrite un musée d'art sacré. Plusieurs styles architecturaux se côtoient dans cette chapelle à nef unique, notamment manuélin et baroque. À l'intérieur sont rassemblées différentes donations des paroisses d'Albufeira, le tout dans un espace scénographié. Parmi les œuvres exposées, certaines valent vraiment le coup d'œil, tel ce retable polychrome de la seconde moitié du XVIIIe siècle, avec en son sein trois sculptures représentant saint Sébastien, saint François Xavier et Saint-Domingue. Plus loin, ce sont des pièces d'argent, une navette (vase sacré en métal), un calice et la couronne de Nossa Senhora da Orada (Notre-Dame-d'Orada) qui retiennent l'attention. Les « anecdotes » et autres historiettes ne manquent pas : on apprend ainsi que saint Vincent d'Albufeira fut martyrisé au Japon en 1632. Même si ce musée ne paie pas de mine, et que sa thématique peut provoquer quelques réticences, il offre un vrai plus culturel. ✦

• **Praça Miguel Bombarda**, 9. Tél. : +351 289 585 526.

À voir

Observer les dauphins avec Dolphins Driven

Qui ne se souvient pas de la série *Flipper le dauphin* ? Qui n'a pas frissonné à l'idée que ce cétacé star puisse terminer entre les mailles d'un filet ? Dans la culture populaire, il est le représentant ultime de l'espèce. Alors, quand on nous a dit qu'il était possible d'en observer dans leur milieu naturel, au large d'Albufeira, nos yeux se sont remplis d'étoiles. Rendez-vous pris à la marina aux alentours de 9 heures du matin, pour une excursion maritime en compagnie d'une dizaine d'autres curieux. Comme nous l'explique Duarte, notre capitaine, il faut s'armer de patience, mais joueurs et espiègles, les dauphins viennent souvent nager dans les vagues créées par le zodiac. Les voici ! Dauphin commun, grand dauphin, marsouin, dauphin rayé et dauphin de Risso, tels sont les espèces les plus courantes que vous pourrez observer le long de la côte de l'Algarve. D'après Duarte, il est même possible de rencontrer de petits rorquals, des orques, des poissons-lunes, mais aussi des tortues de mer. Aujourd'hui cependant, seuls les dauphins assurent le show, accompagnés de leurs amis ailés, le fou de Bassan, le puffin des Baléares et la mouette mélanocéphale. Le moment est absolument magique, d'autant que l'équipage nous laisse le temps d'observer, de photographier et de nous émerveiller, toujours dans le respect du règne animal, sans brusquer, ni forcer. Seuls les dauphins sont libres de montrer le bout de leur rostre. L'excursion dure environ trois heures et passe par une visite des grottes de Benagil, avant de rentrer au port, des souvenirs plein la tête. ✦

• **Marina.** Tél. : +351 913 113 094. dolphins.pt

à l'œuvre depuis les années 1960, il y a bien toute une histoire à découvrir ici, entre le musée d'archéologie et celui d'art sacré. En se baladant dans la partie la plus ancienne, à l'ouest, on prend un réel plaisir à parcourir la Rua João de Deus ou encore la Rua Latino Coelho, marquée d'un charme très portugais et dont l'extrémité offre chaque soir un extraordinaire coucher de soleil. Rehaussées de pavés typiques, les rues étroites du quartier historique s'inscrivent dans une imbrication de bâtisses aux murs laiteux, dont les touches de bleu soulignent une architecture rectiligne.

Que la fête commence !

Conservons un peu de ce calme olympien, et dirigeons-nous vers les quelques plages et criques locales. Tantôt à l'abri du vent, tantôt prise dans les bourrasques déversées par l'Atlantique, aucune ne ressemble à l'autre. Intimistes, dynamiques ou sportives, elles sont le reflet du visage ambivalent d'Albufeira, ville tournée vers le passé, mais aussi vers le présent et l'avenir. Quand acteurs et stars du ballon rond se pressent sur une marina cernée de cubes de couleurs pastel, le thermomètre atteint des sommets. Marcher dans leurs pas, c'est aller tout droit vers le « Strip », une rue entièrement dédiée à la fête. Bars et clubs se disputent la foule, à grand renfort de décibels et de lumières psychédéliques, tandis que l'ambiance se fait de plus en plus chaude au fil de la soirée. Au plus fort de la fête, certaines âmes perdues se retrouvent même à errer sur la plage des Pêcheurs, en quête désespérée d'un peu de calme. Mais le lendemain matin, dès 9 heures, quand les noctambules sont encore dans les bras de Morphée, ou en quête d'une aspirine ou d'un café bien serré pour sortir la tête des draps, d'autres sont déjà sur le pont, prêts à partir à l'assaut de l'océan, dans l'espoir d'apercevoir l'aileron d'un dauphin émergeant sur la crête des vagues, avec, en toile de fond, toute la beauté d'un littoral resté sauvage. ❖

À visiter

Museu Municipal de Arqueologia

Situé dans l'enceinte de l'ancien hôtel de ville, ce musée s'avère relativement petit, mais on peut facilement y passer une heure. Très abordable (un euro l'entrée), il présente une multitude d'objets découverts lors de fouilles en Algarve, notamment à Albufeira, témoins de la préhistoire jusqu'au XVIIe siècle : des menhirs et un vase du Néolithique, un fragment d'ancre marine, une mosaïque romaine, des vases issus d'une nécropole wisigothe… Une importante partie de cette collection a été réunie par l'évêque Semedo de Azevedo dans les années 1960. À l'étage, le musée accueille régulièrement des expositions temporaires, un vrai plus à la visite. Et pour les enfants, un jeu interactif est proposé à partir de 7 ans. Audioguide accessible en téléchargement gratuit sur votre mobile. ✦

• **Praça da República**, 1. Tél. : +351 289 599 508. facebook.com/mma.albufeira

©EvamariaAdobeStock

Les plages

Praia da Falésia

L'une des plus belles au monde

©Ralf GeitheAdobeStock

Si vous êtes producteur ou réalisateur de cinéma et que votre scénario nécessite une plage – ou plutôt, l'une des plus belles plages du monde –, retenez ce nom : Praia da Falésia, la « plage des falaises ». Au lever ou au coucher du soleil, en pleine journée ou au zénith, attendez-vous à en prendre plein la vue. Pas moins de six kilomètres de toute beauté, des falaises d'un ocre intense, un sable d'une finesse inégalée et la mer scintillant d'un bleu azur improbable. Fermez les yeux, respirez un grand coup et écoutez… le silence ! Située entre Vilamoura et Albufeira, la Praia da Falésia est préservée de toute construction intempestive, de tout furoncle architectural. Une oasis d'exception, dont il faut pleinement profiter entre les pins verts, les fleurs d'épinette et les lys ! L'abondante végétation offre un contraste de couleurs saisissant. D'ailleurs, nous vous conseillons de découvrir la Praia da Falésia de bas en haut. Un magnifique sentier de randonnée longe la plage et vous fait passer au cœur des falaises rougeoyantes. À l'ouest, vers Olhos de Agua, se trouve la partie la plus sauvage, avec des falaises encore plus abruptes. Côté est, vers Vilamoura, elles sont moins grandiloquentes, mais c'est ici qu'on trouve les plus belles portions de plage. Il est possible de louer un transat et un parasol, mais ce service n'altère pas la beauté des lieux, propices à la contemplation et au repos. Cela dit, vous pourrez tout de même y pratiquer la plongée, le parapente, le surf ou le jet ski – il y a même un golf au-dessus des falaises. ✦

Praia da Oura

La plus populaire

La plage d'Oura est située à l'est d'Albufeira, dans le quartier d'Areias de São Joao. Facile d'accès depuis le centre, elle est très prisée par la jeune génération, celle qui vient pour faire la fête. On peut malgré tout trouver ce qu'il faut de tranquillité dans sa partie dite « orientale », plus adaptée aux familles. Il faut passer une formation rocheuse appelée Pedra dos Bicos pour atteindre cet espace de calme et de nature. À l'ouest, il faut jouer des coudes pour poser sa serviette, surtout l'été. Mais si vous vous débrouillez bien, vous pourrez dégotter un transat et un parasol à louer. Cette partie de plage regorge également d'équipements touristiques pour occuper sa journée : cafés, bars, restaurants, sports nautiques… À la nuit tombée, il n'est pas rare d'y voir des groupes de jeunes gens venus prendre une bouffée d'air iodé entre deux cocktails, à 900 mètres seulement des premiers clubs. ✦

©Martin Valigurskyshutterstock

Praia de São Rafael
Une intimité sauvage

Même si, par sa taille plutôt restreinte, cette plage fait vite le plein, tôt le matin, à l'heure du déjeuner ou en fin de journée, c'est un vrai régal. Plus qu'une plage, la Praia de São Rafael est avant tout une crique pittoresque, environnée de formations rocheuses répondant aux doux noms de Ninho das Andorinhas (« nid d'hirondelle ») et Ponte Pequena (« petit pont »), de grottes, d'arcs et de gouffres. Avec palme et tubas, il est d'ailleurs très intéressant d'explorer leurs contours et leurs secrets. En certains endroits, le sable est recouvert de pourpier. D'un vert intense, cette plante herbacée aux tiges rampantes apparaît comme la toile d'une araignée tissant un réseau de verdure essentielle à l'équilibre de ce lieu protégé. Si vous arrivez tôt le matin, aux premières lueurs du jour, vous la verrez recouverte de cristaux de sel, tel un nuage de paillettes qui se serait délicatement posé sur le sable. Plus haut, ce sont les pins et arbustes de lentisques pistachiers qui occupent l'espace. ✦

©saiko3pshutterstock

Praia dos Pescadores
Au bout de la ligne

C'est l'une des rares plages de l'Algarve, sinon la seule, à posséder deux appellations : Praia dos Pescadores (la « plage des pêcheurs »), mais aussi Praia dos Barcos (la « plage des bateaux »). Et pour cause… Filets, petites cabanes et embarcations colorées occupent une large part de l'espace, tandis que des pêcheurs sont sur le pied de guerre, prêts à partir en mer pour ramener leur lot de fricassée d'écailles. Cette activité fait le succès de cette plage. Autour de cet amphithéâtre naturel, on trouve pléthore de bistrots, bars et restaurants. En pleine saison estivale, la mairie y organise même des concerts. Il n'est également pas rare de voir des sculpteurs à l'œuvre sur le sable, créant des figures aussi fantastiques qu'éphémères. L'accès à la Praia dos Pescadores se fait à partir de la place du 25 avril, un espace pavé où les skateurs multiplient les « half-cab », « ollie » et autres « flip ». ✦

©cristovao31 AdobeStock

L'ARRIÈRE PAYS

L'âme rurale de l'Algarve

Protégée des vents du nord et du nord-ouest par les zones montagneuses de Monchique et Caldeirão, l'Algarve rurale est peu peuplée, comparée à la très touristique zone côtière. Entre les deux, il y a le Barrocal, couvert d'orangers, de citronniers, de figuiers, de caroubiers, d'oliviers et d'amandiers. Ces trois contrées sont émaillées de petites cités de caractère, où souffle encore le souvenir des Maures, qui occupèrent le territoire durant plus de 500 ans.

Textes et photos (hors mentions) : MARTINE CARRET

©Francesco Bonino/shutterstock

RIO
GILÃO

Tavira

La ville blanche

Balnéaire et enjouée, Tavira charme par ses ruelles alambiquées, ses murs couverts d'azulejos, ses splendides églises et sa proximité avec l'océan Atlantique. Vivante, rieuse, elle s'anime le soir, notamment au bord de la rivière Gilão.

©ritholucidoshutterstock

© CaronB/iStock

Ci-dessus, et ci-contre. Le Ponte Velha.

Entamer la visite de Tavira en se positionnant au milieu du Ponte Vehla permet de jouir d'une vue sur les deux côtés de la ville et de comprendre ce qui les distingue. Pavé de pierres de tailles et de formes différentes, ce pont piétonnier serait-il romain ? Que nenni ! Il daterait en fait du XII[e] siècle et aurait même été habité au XVI[e] siècle, avec des maisons établies sur sa structure et une haute tour de guet démolie en 1883. En tournant le regard vers la rive droite, il faut lever les yeux pour apercevoir les ruines d'un château et le clocher d'une église. Rive gauche, le terrain semble plus plat et nettement moins animé. La rivière a une particularité. C'est ici, sous ce pont, qu'elle change de nom. Depuis sa source, sur les hauteurs de la Serra do Caldeirão, elle s'appelle Rio Séqua. À partir de là et jusqu'à l'Atlantique, elle devient le Rio Gilão. Rive gauche, on déambule dans quelques ruelles piétonnes bordées de minuscules cafés et sur la **Praça Dr. António Padinha**, une petite place arborée où se trouve une église autrefois adossée au couvent de l'ordre des Pères paulins. Après que Pedro IV eut supprimé les ordres religieux, en 1834, il fut détruit et l'église confiée à la confrérie de Nossa Senhora da Ajuda. Son plan en forme de croix latine est une rareté dans la ville.

© essevushutterstock

© shutterstock

Le fourmillement de la ville

Accueillant, avec ses bancs et ses fleurs, le jardinet aménagé sur la place offre une ombre rafraîchissante. La statue en bronze de Dom

© Caron Badkin shutterstock

© Caron Badkin shutterstock

© Juergen Wackenhut shutterstock

Ci-dessus. La Praça Dr. António Padinha.
À gauche. La statue en bronze de Dom Marcelino António Maria Franco, évêque de l'Algarve durant 35 ans.
Ci-contre. La Praça da República.
Ci-dessous. Le petit train Delgaturis et le transport électrique baptisé Tuk.

Marcelino António Maria Franco, évêque de l'Algarve durant 35 ans, semble veiller sur les visiteurs, comme il avait su défendre les catholiques au début du XX^{e} siècle, lorsque la liberté de culte était menacée. La place est cernée par des restaurants en tout genre, simples snacks ou cafés, tavernes typiques ou plus exotiques… Près du Ponte Vehla, à l'angle de la Rua Jacques Pessoa, si vous avez envie de faire un tour de ville, deux possibilités s'offrent à vous : le petit train Delgaturis ou le transport électrique baptisé Tuk, qui accueille six personnes maximum. Sur le pont, on prend encore le temps d'admirer le panorama à 360 degrés, la rivière qui s'écoule doucement vers le large, les bateaux qui croisent vers les lagunes et les plages, le fourmillement de la ville côté rive droite. Sur un pilier nous est évoqué un épisode sanglant qui se déroula lors de la crise dynastique de 1383-1385, quand le roi Fernando I repoussa les envahisseurs espagnols avec l'aide des habitants de Tavira et de Faro. Spectaculaire, entièrement piétonne, ciselée à la manière d'un amphithéâtre, la **Praça da República** nous accueille, nimbée des fragrances des fleurs

Ci-contre. Configurée à la manière d'un amphithéâtre, la Praça da República est entièrement piétonne.

©Lux Blueshutterstock

©essevushutterstock

Patrimoine

Antiquité et renaissance

Installé dans le Palácio da Galeria, un bâtiment du XVIe siècle de style baroque, le Museu Municipal de Tavira abrite des vestiges de l'ère phénicienne, des stèles romaines, vases, amphores, statuettes… Menées dans l'atrium du palais, des fouilles ont mis au jour des puits creusés dans la roche, sans doute phéniciens (VIIe-VIe siècles av. J.-C.) et dédiés au culte de Baal, dieu des tempêtes. Sur certains murs, la présence de moulures gothiques témoigne de l'utilisation de l'espace à l'époque médiévale. La galerie à arcades Renaissance du deuxième étage est considérée comme l'une des plus intéressantes du pays. ✦

• Calçada da Galeria. Tél. : +351 281 320 540. cm-tavira.pt

En bas. Dans le Núcleo Islâmico, la pièce maîtresse de la collection, un vase en terre cuite rouge sur le rebord duquel figurent des représentations animales et humaines (fin du XIe-début du XIIe siècle).

blanches d'énormes bigaradiers. L'air de Tavira est empli non pas des embruns d'un océan éloigné, mais du parfum suave de ces fleurs d'orangers amers, utilisées dans la fabrication d'une huile essentielle connue sous le doux nom de néroli, en hommage à une aristocrate française, Marie-Anne de La Trémoille, comtesse de Nerola. Ce sont les Arabes qui, au Moyen Âge, introduisirent le bigaradier en Espagne, puis dans toute l'Europe. Ils sont d'ailleurs à l'origine du nom de la région, *al-gharb*, « l'ouest ».

Une présence indélébile

C'est d'ailleurs avec leur souvenir en tête que nous démarrons la visite historique de Tavira. Sur la place, à côté du centre d'information touristique, se trouve **le Núcleo Islâmico**. Inauguré en 2012, ce musée islamique a vu le jour à la suite d'une campagne de rénovation d'une ancienne banque, quand des archéologues découvrirent un pan de muraille de l'époque mauresque. Au fil des fouilles, des poteries, des objets en os, des amphores et le plus ancien filet de pêche au thon connu au monde ont été mis au jour. Ce mur est devenu la pièce centrale d'un musée certes petit par ses dimensions (quelques pièces sous vitrines au rez-de-chaussée, un étage avec des expositions temporaires), mais grand par son intérêt. Car le Núcleo Islâmico rembobine 500 ans d'histoire. À la mort du prophète Mahomet, en l'an 632, débuta un vaste mouvement d'expansion. Les Maures s'installèrent ici, près du fleuve, succédant aux Phéniciens (800 av. J.-C.), puis aux Romains (30 av. J.-C.). Le nom de Tavira viendrait de cette époque, lorsque la ville s'appelait *Tabara* (« se cacher »). À l'intérieur du musée se dévoile la fameuse muraille, datée de la seconde moitié du XIIe siècle et réalisée en pisé, un mélange de chaux, de pierre et de sable. Cette muraille fut revêtue de pierres taillées, la rendant ainsi plus robuste. Adossée à elle se trouve une tour faite d'un mélange de terre humide, de pierre et de chaux. Autant d'éléments permettant d'envisager l'existence d'une porte et d'une autre tour aujourd'hui disparues.

Pièce maîtresse

Les vitrines abritent de nombreux fragments de vase et de poteries, dont certains sont particulièrement bien conservés. C'est dans une vitrine haute qu'est exposée la pièce maîtresse de la collection, un vase en terre cuite rouge, sur le rebord duquel figurent des représentations animales et humaines datant de la fin du XIe-début du XIIe siècle. Légèrement inclinées vers l'extérieur, les parois s'évasent sur le sommet, formant un canal invisible qui permettait le passage de l'eau, préalablement introduite dans une sorte de goulot-entonnoir se détachant nettement de l'ensemble. L'eau était à son tour propulsée vers l'intérieur du vase par huit des quatorze figurines. On distingue deux chevaliers armés, accompagnés d'un arbalétrier à cheval qui entourent une cavalière. Deux musiciens devaient faire partie d'un quatuor, mais cette partie est manquante. On reconnaît également un bovidé, une biche (ou gazelle), un mouton et un lion, tandis qu'un groupe de pigeons est posé sur le goulot-entonnoir. Les experts pensent que cette pièce d'art populaire représente sûrement

Ci-contre, et ci-dessous. Les ruines du château mauresque. **Ci-dessous, à droite.** À proximité de l'ancien couvent da Graça se trouve une nécropole phénicienne datant de la deuxième moitié du VIIe siècle av. J.-C.

©Francesco Boninoshutterstock

l'enlèvement cérémoniel qui précède un mariage, les animaux constituant une allégorie de bons augures pour les promis. Propulsée par les huit goulots, l'eau était destinée à arroser un arbuste planté à l'intérieur du vase, comme du basilic, plante liée au culte de l'amour dans les traditions ibériques et méditerranéennes.

Extrême sérénité

Direction les ruines du **château mauresque**. Les travaux des historiens et archéologues ont permis d'identifier Tavira comme étant une localité située dans le Gharb al-Ândalus (« l'Andalousie de l'Ouest ») au VIIe siècle. De plan circulaire, avec une superficie d'environ quatre hectares, elle aurait été entourée par une muraille en maçonnerie dotée de tourelles massives. Durant la période almohade (XII-XIIIe siècles), la bourgade s'étant agrandie, une nouvelle muraille fut érigée, haute de dix mètres, avec des murs de 3,5 m d'épaisseur. La cité aurait alors compté six portes d'entrée et sept tours, le château ayant été construit dès le Xe siècle pour sécuriser la traversée du fleuve, avant la construction du pont, puis de sa tour de guet. De ce château, il ne reste malheureusement plus grand-chose. Néanmoins, un magnifique jardin occupe ses ruines et depuis les murailles qui subsistent, il offre un panorama sur la vieille ville. On se croirait dans une cité du Maghreb, avec une médina inextricable en contrebas et cette blancheur éclatante, caractéristique des villes d'Afrique du Nord. On peut grimper sur les murailles, mais il n'y a aucun parapet et les escaliers sont assez pentus. L'intérêt du public se porte surtout sur de superbes bougainvilliers, qui étalent leurs pétales violines sur près de dix mètres, ainsi que sur un énorme ficus. Le jardinet dégage une impression d'extrême sérénité.

Après sa reconquête par les chrétiens, en 1242, la ville poursuivit son essor, ses fortifications enserrant désormais une agglomération de cinq hectares. Chassés de la ville, certains Maures, affranchis par les nouvelles autorités, s'installèrent hors les murs, dans un quartier qui leur était dévolu, la *mouraria*. La déambulation se poursuit sur le **Largo da Misericordia**. C'est là qu'on peut voir, derrière un grillage, un vestige de l'ère phénicienne, à savoir

un mur de treize mètres de long daté de l'an 800 av. J.-C. À proximité de l'ancien couvent da Graça, une nécropole phénicienne datant de la deuxième moitié du VIIe siècle av. J.-C. a également été découverte, avec des corps incinérés déposés dans des urnes en céramique. Créé par ce peuple de navigateur et de marchands venus du Levant, Tavira, avec ses deux temples, ses deux ports et sa structure urbaine régulière, servit longtemps leurs intérêts commerciaux, avant de tomber dans l'oubli. Arrivés plus tard, les Romains ne s'en préoccupèrent même pas, préférant créer une ville ex nihilo à dix kilomètres de là, *Balsa*, disparue dès le Ve siècle. C'est aux grandes épopées maritimes du XVe siècle que Tavira dut sa prospérité. Puis vint l'industrie de la pêche au thon, jusqu'à la fin des années 1960, et désormais, le tourisme. ❖

Repères

- **Núcleo Islâmico**, Praça da República, 5. Tél. : +351 281 320 570.
- **Delgaturis**, Rua Jacques Pessoa. delgaturis.com
- **Tuk**, Rua Jacques Pessoa. Tél. : +351 969 283 028. facebook.com/happytuktourstavira

Culture

Fado com História La saudade au cœur

À Tavira, le fado, inscrit depuis 2011 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, s'exprime au sein d'une église et d'un espace mémoriel.

C'est par un film présenté lors de l'examen du dossier de candidature à l'UNESCO que débute notre séance. Par ce biais, on apprend que le fado est empreint d'une double nostalgie, et d'une double peur, celle des marins partis voguer sur des océans tumultueux des mois durant, et celle de leurs proches restés à terre, la crainte chevillée au cœur de ne jamais les voir revenir. Les chants sont aussi évocateurs de ces mondes exotiques explorés avec une fascination mêlée de crainte. Selon l'UNESCO, le fado représente « *une synthèse multiculturelle de danses chantées afro-brésiliennes, de genres traditionnels locaux de chants et danses, de traditions musicales des zones rurales du pays apportées par les vagues successives d'immigration intérieure, et des courants de chant urbain cosmopolite du début du XIXe siècle* ». Généralement interprété par un chanteur seul, homme ou femme, le fado est traditionnellement accompagné d'une guitare acoustique à cordes métalliques et de la *guitarra portuguesa*, cithare en forme de poire à douze cordes. Très populaire, ce type de chanson, né dans les faubourgs de Lisbonne dans les années 1820-1830, se composait d'une musique principale sur laquelle des dizaines de textes sont venus se greffer. Une seconde musique, plus rythmée, a vu le jour par la suite, donnant naissance à des dizaines de chansons différentes. Quatre cents chansons découleraient ainsi de trois musiques originelles. Chacune des sept chansons que nous écoutons est expliquée, que ce soit son rythme, sa genèse ou ses paroles. On apprend que de célèbres interprètes internationaux ont chanté du fado : Ella Fitzgerald, Louis Armstrong, Frank Sinatra, Nat King Cole… « *Avec Avril au Portugal, la Française Yvette Giraud a rendu universel un vieil air de fado oublié* », conclut notre maître de cérémonie. Et d'entonner : « *Avril au Portugal, à deux c'est idéal (…). L'amour existe-t-il ?* », que l'assemblée reprend en chœur. On ressort le cœur noyé de cette magie et de cette tristesse propre au fado, que le soleil de Tavira se charge rapidement de dissiper. ✦

• Rua Damião Augusto de Brito Vasconcelos, 4. Tél. : +351 966 620 877.
fadocomhistoria.com

Quatre questions à… Helena Vandeias, fadista

Comment est née votre vocation ?
Ma mère et ma grand-mère chantaient tout le temps, je les ai écoutées et je me suis lancée à 16 ans. Je n'ai jamais imaginé faire autre chose dans ma vie.

Quelle qualité nécessite le fado ?
Avoir de l'âme. On ne chante pas le fado simplement avec la voix. Il faut y mettre son cœur et son âme. Si vous n'avez pas cette sensibilité, vous n'arriverez jamais à vivre le fado et donc à le faire ressentir aux spectateurs.

Y a-t-il des aliments ou boissons à éviter pour chanter ?
Il paraît que le café est irritant, mais j'en bois. Je prends des vitamines le matin et du magnésium le soir. Je ne mange pas de chorizo, d'épices, de thé, de fromage pour ne pas « casser » ma voix. Avant d'entrer en scène, je ne bois jamais, mais j'avale des litres d'eau après chaque prestation.

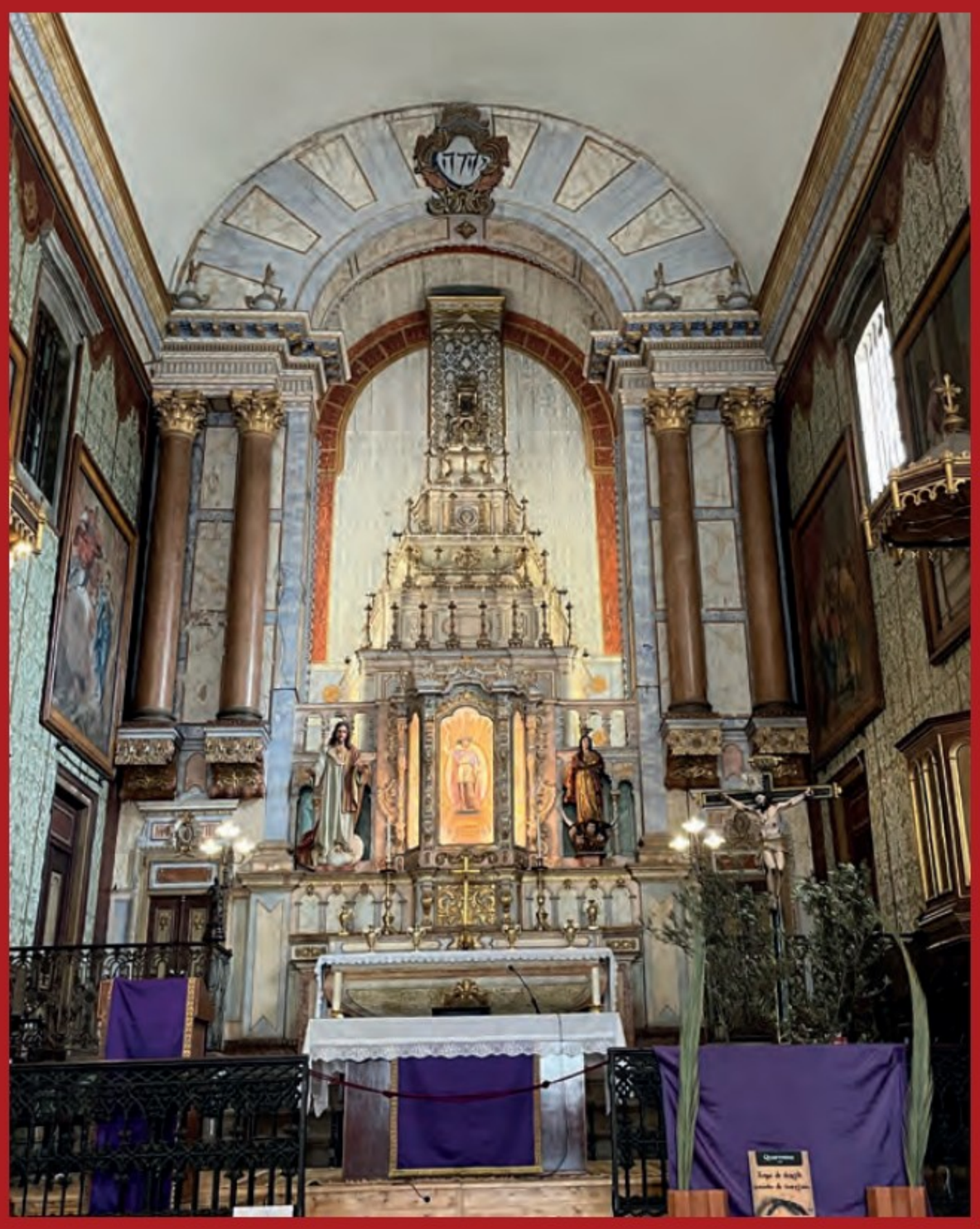
Quel type de fado aimez-vous chanter ?
Le traditionnel ! On ressent mieux la musique, le côté sensuel et mélancolique. Mais comme on ne peut pas se permettre d'attrister les touristes, alors on chante aussi un fado plus enjoué, plus moderne.

Un parcours très religieux

Bien que Tavira ne soit pas très étendue, elle est parsemée d'églises, chapelles, anciens couvents. Toutes ne se visitent pas, le fonctionnement de nombre d'entre elles étant soumis à la disponibilité de bénévoles. Payantes, les plus emblématiques sont toujours ouvertes.

Église de la Miséricorde

Très belle, cette église se caractérise par les azulejos de 1760 qui ornent la partie basse de ses murs et qui représentent les quatorze œuvres de miséricorde de la confrérie du même nom et la vie du Christ. Dans le style Renaissance (1541), elle se compose de trois nefs dont les arcs reposent sur des colonnes. On peut monter dans la tour du clocher. ✦



Igreja de Santiago

Fondée au XIII^e siècle, sans doute sur les structures d'un édifice maure, elle fut fortement détruite lors du tremblement de terre de 1755. Sa reconstruction fut laborieuse, s'étalant sur plusieurs années, et sa sobriété révèle le manque de moyens financiers post-séisme. À l'intérieur de la nef unique et de la chapelle principale sont exposés des retables sculptés. Une représentation récente de Notre-Dame-de-Lourdes, installée dans une grotte, la fait se démarquer des autres églises de la ville. ✦

©rweisswold/shutterstock

Igreja de Santa Maria do Castelo

Situé près des ruines du château, cet édifice aurait été bâti à l'emplacement d'une mosquée mauresque, puis reconstruit après le terrible tremblement de terre de 1755, à l'exception de la chapelle du Très-Saint qui avait résisté au séisme. En cours de réfection, cette église se visite néanmoins, même si les tableaux ont été déposés et si des échelles encombrent la nef. Elle est connue pour accueillir le tombeau des Sept Chevaliers de Tavira, guerriers martyrs des Maures. Mais il existe un récit derrière la légende. Sept frères de l'ordre de Santiago seraient allés à la chasse contre l'avis du maître de l'ordre. Enfreignant une trêve, ils furent tués par des musulmans. L'histoire a transformé le récit, les sept cavaliers devenant des résistants devant l'occupant et des martyrs, ce qui justifie la présence de leurs restes dans cette église. Un espace muséal expose des objets liturgiques. ✦

©rweisswold/shutterstock

Nossa Senhora das Ondas

Appartenant autrefois à la confrérie Saint-Elme composée en grande partie de marins-pêcheurs, cette église contient de nombreuses évocations de scènes liées à la mer, avec un saint tenant même un bateau dans sa main. La Vierge était invoquée ici pour que la pêche soit fructueuse, le voyage en mer serein et exempt de dangers. Levez la tête vers le plafond pour admirer la peinture en perspective illusionniste. L'entrée est gratuite. ✦

Igreja de São José - Hospital do Espirito Santo

En 1454, le roi Alfonso V donna un terrain pour construire un hôpital chargé d'accueillir les malades revenant d'expéditions ultramarines. Évidemment, une chapelle fut édifiée dans le même temps, avec deux nefs et deux chapelles dédiées aux saints patrons des confréries fondatrices, Marie la Nouvelle et le Saint-Esprit. En 1721, une image de saint Joseph aurait sué à trois reprises, événement considéré comme un miracle, l'hôpital prenant alors progressivement son nom. Le tremblement de terre de 1755 a détruit presque tout le bâtiment et la structure actuelle à une seule nef octogonale date de 1768. Le retable principal en trompe-l'œil constitue la grande curiosité du lieu. À voir également, une exposition sur l'ancien hôpital, avec des saynètes, d'anciens lits, du matériel ou des mannequins. ✦

©trabantosshutterstock

Tavira, côté plage

Plein soleil

Ci-dessous. L'Ilha de Tavira.
Ci-contre. Le village de Barril.
Ci-dessous. Les navettes de bateaux qui font constamment l'aller-retour entre la ville et l'île.

Si Tavira est située dans les terres, sans aucun accès direct aux plages, ces dernières ne sont pourtant pas loin. Sa zone côtière de 18 kilomètres, ainsi que celle d'Olhão à l'ouest, forme le parc naturel de la Ria Formosa, vaste complexe lagunaire composé de bancs de sable et d'îlots. Une zone de biodiversité remarquable, notamment pour ses espèces aviennes présentes pour l'hivernage, la reproduction ou la migration, mais aussi pour ses plantes endémiques et ses zones de reproduction de certaines espèces de poissons.

Non habitée et parallèle à la côte, l'Ilha de Tavira ne compte pas ses plages, avec ses onze kilomètres de sable immaculé, ses vagues parfois violentes et le bleu azur d'un ciel qui se fond dans l'Atlantique. S'y rendre est très simple. Il suffit d'emprunter les navettes de bateaux qui font des allers-retours en permanence entre la ville et l'île. Elles partent de l'embarcadère situé près du marché couvert (en cours de réhabilitation). Les billets s'achètent sur place. Autre possibilité : se garer au parking de Quatro Aguas, en traversant les marais salants, puis prendre la navette depuis cet embarcadère. Le trajet dure à peine quelques minutes, ce qui peut faciliter la vie de celles et ceux qui n'aiment pas le bateau. Aucune difficulté pour la traversée. Il ne s'agit pas de l'océan, mais d'un petit bras de mer qui enserre l'île, que l'on aperçoit à quelques centaines de mètres. Traverser à la nage semble envisageable, mais la chose n'est pas raisonnable, au vu des courants et du nombre de bateaux qui sillonnent la zone. Sur l'île, parsemé de rétama, de muscari à toupet, de julienne des sables (une jolie fleur violette) ou de chardon d'Espagne, un chemin mène à la plage la plus sublime qui soit. Même si elle est assez densément occupée l'été, il suffit de marcher un peu pour se sentir seul(e) au monde. De nombreux bars et restaurants sont à la disposition des vacanciers, ainsi que des transats et des parasols en location.

©trabantosshutterstock

©Joaquin Ossorio Castilloshutterstock

Des souvenirs très ancrés

On accède à la **Praia do Barril**, plage emblématique s'il en est, à partir du village-vacances de Pedra de El-Rei, à l'ouest de Santa Luzia. Deux possibilités : marcher durant environ 20 minutes (1300 mètres) pour y arriver. Ou, plus simple et moins épuisant, surtout avec des enfants et des sacs remplis de jeux de plage, en empruntant un petit train qui circule régulièrement. En huit minutes de trajet, on a le temps d'observer les variations de paysages : marais salants de la Ria Formosa, bancs de boue, piquets de concessions d'élevage de palourdes et végétation particulière des marais salants,

© tra bantosshutterstock

© Joaquin Ossorio Castillosshutterstock

© photymak's studioshutterstock

© Mazur Travelshutterstock

avec la lavande de mer, un arbrisseau qui aime les terrains secs. À marée basse, on peut voir des échassiers, ou encore des pêcheurs à pied. La végétation change ensuite, avec des roseaux et des buissons qui s'épanouissent dans des eaux saumâtres. La dune grossit et le feuillage se fait plus dense, avec une forêt d'arbres qui ressemblent à des mimosas et qui illuminent le paysage de leurs boules jaune curry. Appelé mimosa bleuâtre, cet acacia originaire d'Australie est considéré comme envahissant, mais ici, il stabilise la dune. Première surprise en atteignant la plage : un cimetière de 250 ancres accrochées sur les dunes. Ce sont les ancres d'anciens bateaux de pêche au thon, car jusqu'en 1966, Barril était un village de pêcheurs, comme en témoignent les bâtiments réhabilités en cafés-restaurants de l'ancienne conserverie de thon. Un restaurateur a même aménagé un petit « musée » qui raconte l'évolution du métier et les techniques de pêche, avec des maquettes, du matériel et des photographies. La capture s'effectuait lors des migrations saisonnières, par un lacis de filets solidement arrimés aux fonds marins par des ancres. Les thons pouvaient nager dans cette immense nasse, mais pas en sortir. Idéale pour la compréhension, une maquette

Ci-dessus.
Le cimetière de 250 ancres témoigne du passé de Barril, village entièrement dédié à la pêche au thon.
À droite.
Le petit train qui permet d'accéder à la Praia do Barril.

© FB studioshutterstock

© mtcurados/iStock

Ci-dessus. Cacela Velha, sublime hameau du Sotavento. **Ci-dessus, à droite.** Le fort de Cacela Velha. **Ci-dessous.** L'église paroissiale, typique de l'architecture manuéline. **Ci-dessous, à droite.** Les Salines de Quatro Aguas.

© MEDITERRANEA NIStock

restitue parfaitement la technique. Dehors, de grands panneaux explicatifs détaillent eux aussi cette pêche typique que l'auteur grec Oppien de Corycos évoquait déjà dans ses écrits, au IIe siècle de notre ère. Les belles et féroces vagues de l'Atlantique sont arrêtées par un cordon dunaire et les autorités veillent à ce que nul ne détruise les choux de plage, chardons de mer, et roquette de mer qui s'y accrochent. Des panneaux expliquent l'importance de la végétation dans la lutte contre l'érosion et son effet barrière naturelle lors d'épisodes de submersion. Il est interdit de monter sur les dunes et aucun animal domestique n'est autorisé sur la plage, pas plus que les vélos et engins à moteurs. Si vous êtes épuisé par votre journée au soleil, ne vous inquiétez pas, vous pouvez repartir en train, même si vous êtes venu à pied. PS : à 1500 mètres environ à l'ouest de la Praia do Barril se trouve la **Praia do Homem Nu**, une plage fréquentée par la communauté naturiste.

Un petit paradis

Aux confins de l'Algarve, presque à la frontière avec l'Espagne, **Cacela Velha**, un petit hameau du Sotavento est absolument sublime. Il se murmure que dans les années 1980, Claude Picasso, fils de Pablo, y avait acheté un terrain, mais qu'il dut affronter plusieurs procès pour construire la maison de ses rêves. Teresa Heinz-Kerry, l'épouse luso-américaine de John Forbes Kerry, secrétaire d'État sous la mandature Obama, y posséderait un « petit » refuge. L'endroit est minuscule : quelques maisons immaculées, un jardin « *représentatif de la flore de l'Algarve* », avec une cabane d'observation d'oiseaux face à un petit point d'eau. Les enfants adorent s'y cacher en attendant d'éventuels volatiles. L'église paroissiale possède des caractéristiques typiques de l'architecture manuéline : porte principale aux pilastres décorés de motifs Renaissance, arche avec les statues de saint Pierre à gauche et de saint Paul à droite. Si la porte est ouverte, n'hésitez pas à entrer. L'édifice comporte trois nefs séparées par des arcs ogivaux, avec des bases et des chapiteaux octogonaux, ornés de représentations de cordes et d'hémisphères. Non

© KajzrPhotographyshutterstock

© KajzrPhotographyshutterstock

© Natalia Pakhnyushchyy/shutterstock

© Christophe Cappellini/shutterstock

loin, subsiste une petite forteresse reconstruite après le séisme de 1755. L'intérieur du fort, ses corps de garde, sa cour et sa citerne sont la propriété de la Guarda Nacional Republicana et ne se visitent donc pas. Un chemin en terre assez pentu mène à la plage depuis l'église. Si vous choisissez le sentier avec les escaliers, regardez attentivement autour de vous : vous aurez peut-être la chance d'apercevoir un caméléon. Au loin, on aperçoit la Ria Formosa, qui démarre ici et s'étale sur 60 kilomètres, couvrant une superficie d'environ 18 400 hectares.

À toutes les sauces

L'exploitation des salines de **Quatro Aguas** est ancestrale. Une route pédestre et cyclable y mène à partir de l'ancien couvent Saint-Antoine. Aucune saline ne se visite, mais on peut voir les montagnes de sel depuis l'Estrada de 4 Aguas. Dans la zone humide de la Ria Formosa, les flamants roses sont visibles tout au long de l'année, avec de plus gros rassemblements entre novembre et mars. Parfaitement signalée, la route Ecovia do Litoral permet aux cyclistes de se rendre à Cacela Velha ou **Santa Luzia** sur des voies protégées, des chemins ruraux ou des tronçons automobiles. À trois kilomètres au sud-ouest de Tavira, le petit village de Santa Luzia s'anime tôt le matin, lorsque les petites embarcations des pêcheurs filent vers l'océan et le soir, lorsque les restaurants débordent de clients. La spécialité de cette région, c'est le poulpe, appelé *polvo*, que l'on capturait à l'aide de pots en terre cuite renversés. Vous en trouverez sur tous les marchés, ainsi que des *chocos* (« seiches »). Dire que le poulpe se cuisine à toutes les sauces n'est ni une figure de style ni une vue de l'esprit : grillé, en salade, à la vapeur… Composée de deux récipients ronds qui se referment de manière hermétique, la *cataplana* permet une cuisson lente à basse température et à l'étouffée qui ne dessèche pas l'animal. Le mot *cataplana* désigne donc un mode de cuisson, mais aussi une garniture composée de pommes de terre, de tomates, d'oignons, d'ail, de fenouil, de carottes, de poivrons et piments qui accompagne le poulpe, qu'on peut également accommoder de crevettes et de poisson. ❖

Repères

- **Location de vélos : Abilio Bikes**, Rua João Vaz Corte Real, 23 A. Tél. : +351 281 323 467. abiliobikes.com

Ci-dessus, et ci-contre. Le petit village de pêcheurs Santa Luzia, haut lieu de la gastronomie de l'Algarve.

© LuminatePhotos by judithshutterstock

Ci-dessus. Le *polvo* (« poulpe »), une spécialité mise à toutes les sauces.

Détente

Trois séjours d'exception

Vieille ville de Tavira

Pousada de Convento da Graça

En sortant de l'église de Santiago, difficile de ne pas être attiré par cette façade couleur safran. Dans cet ancien couvent du XVIe siècle se niche un hébergement très haut de gamme. La cour carrée est décorée avec une magnifique statue en bronze. On monte vers les 36 anciennes cellules transformées en chambres depuis un escalier double en pierre. Les plafonds voûtés et les arcades nous donnent l'impression de déambuler dans un château. Déco raffinée et confort dernier cri dans chacune des chambres. Piscine extérieure non chauffée, restaurant et patio-bar. Service de massages sur demande, effectués avec des produits biologiques. ✦

À partir de 170 euros la chambre en basse saison.

• Rua Dom Paio Peres Correia.
Tél. : +351 281 249 800. pousadas.pt

© DR

© DR

© DR

© DR

Vers le fort

Vila Gale Albacora

© DR

Au XXe siècle, quelque 150 familles vivaient dans un village avec rues, place, église et école, entièrement dédié à la pêche, à la conservation et à la transformation du thon. Les hommes et les femmes travaillaient, les enfants étudiaient, avec un paternalisme typique de l'époque, les habitants ayant l'obligation de demander la permission pour sortir de la zone. De 1943 à 1970, ce concept d'unité urbaine autonome a parfaitement fonctionné, jusqu'à ce que la ressource s'amenuise, le thon devenant une espèce en voie de disparition. En 2000, maisons, ateliers, entrepôts ont été entièrement réhabilités. Aujourd'hui, on se promène dans un jardin d'herbes médicinales et aromatiques, on entre dans l'ancienne école qui fait désormais office de garderie pour enfants, on pénètre dans l'ancienne boulangerie, occupée par un écomusée qui raconte l'épopée souvent dangereuse des campagnes de pêche au thon. Sous verre, des journaux d'époque. Entre citronniers, orangers et bougainvilliers, on profite de cet endroit à la fois sublime et calme, face au Parc naturel de la Ria Formosa. Un bateau dépose les clients sur l'île de Tavira, juste en face. Restaurant, bar, piscine extérieure, spa avec piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, massages, soins d'esthétique. Bref, du haut de gamme, mais sans ostentation. ✦

© DR

© DR

© DR

À partir de 170 euros la chambre en basse saison.

• Estrada das Quatro Águas. Tél. : +351 281 380 800. vilagale.com

© DR

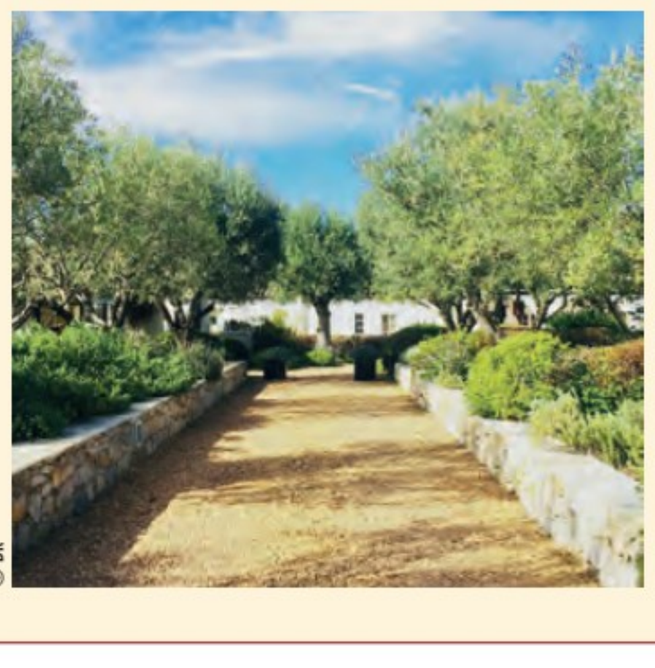
À l'ouest de Tavira

Quinta da Lua

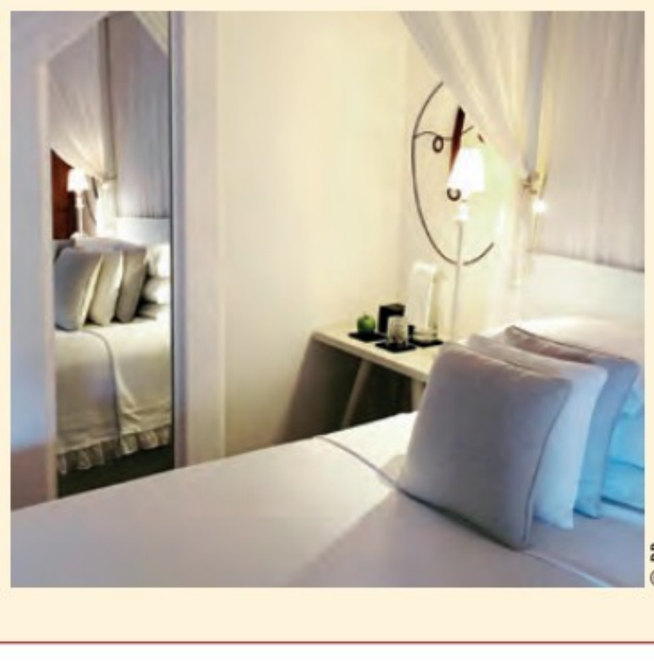
© DR

Il faut circuler dans la campagne en traversant des champs d'orangers qui s'étalent à perte de vue. On s'engage dans une grande allée arborée, entre bougainvilliers et jasmins odorants, lavande et romarin, lauriers-roses et immenses palmiers. Cette grande demeure blanche, reconvertie en B&B il y a vingt-cinq ans, est agrémentée de petits pavillons et d'une piscine d'eau salée écoconçue. On déambule dans les allées, à l'ombre ou au soleil, et l'on s'installe dans un fauteuil, un canapé, pour humer les fragrances, lire un livre ou s'endormir. On voyage, aussi : les hamacs du jardin viennent du Brésil, certains objets ont été rapportés de Marrakech par Miguel, le maître de céans. Les neuf chambres n'ont ni nom ni numéro. C'est le pompon coloré des clés qui indique laquelle vous est attribuée. La déco est sobre, relaxante, avec des associations de trois couleurs pour créer un univers reposant : noir-blanc-beige, parme-violet-crème ou vert-blanc-gris… Climatisation, lecteur CD, coffre-fort et salle de bains avec sèche-cheveux dans chaque chambre. ✦

• **Bernardinheiro 1622-X. Tél. : +351 964 696 417. quintadalua.com.pt**



© DR



© DR

Gastronomie

Du jardin à l'assiette

©Monte de Alamo

C'est un ancien terrain familial, avec un corps de ferme, totalement réhabilité par Maria do Rosario il y a vingt ans, lorsqu'est né ce projet. D'énormes travaux, pour mettre un bâtiment aux normes actuelles et le transformer en une prestigieuse villa et chambre d'hôtes. Dans le domaine de sept hectares, caroubiers et figuiers s'étendent à perte de vue, tandis que le jardin potager croule sous les légumes. Et pourtant, aucun engrais, aucun pesticide, aucun insecticide n'est utilisé. C'est le mantra de Maria : « *Du naturel, rien que du naturel* ». Petit à petit, ses hôtes venus du Canada, d'Allemagne et des États-Unis ont commencé à s'intéresser aux plats qu'elle leur concoctait quelques soirs par semaine. De là sont nés les cours de cuisine qu'elle donne désormais dans un bâtiment dédié à cet effet, près du potager : « *Originaire d'Évora, en Alentejo, ma mère cuisinait très bien et apprenait à ses filles. Nous avons décidé d'ouvrir l'expérience aux visiteurs. Ce sont donc nos recettes de famille. Chaque cours est différent. On cuisine avec ce qu'il y a dans le jardin, tout en expliquant certaines herbes, comme la coriandre par exemple, héritée des Maures. On cueille et on cuisine tous ensemble. Il ne s'agit pas que chacun prépare un plat, mais bien que tout le monde (maximum 20 personnes, NDA) participe à l'élaboration de plats communs que l'on déguste ensuite. La gastronomie, c'est une partie importante de notre culture. Vivre cette expérience culinaire participe aussi à la réussite des vacances. Nous mettons notre cœur dans ce partage* ». Bientôt, des poules pondeuses gambaderont dans les allées, tandis que des moutons nettoieront les herbes folles. L'idée étant de rendre la propriété la plus autonome possible. ✦

Cours de cuisine et dîner à la ferme : à partir de 110 euros.

• **Monte do Alamo. Tél. : +351 281 098 209. tastealgarve.com**

©MontedeAlamo

©MontedeAlamo

São Brás de Alportel

Quand la patrie du liège se réinvente

Située au nord du Barrocal, zone intermédiaire entre la côte Atlantique et la Serra, la petite ville de São Brás de Alportel était autrefois la capitale du liège. Désormais, elle constitue le point de départ idéal de balades en ville et dans la nature.

©Mauro Rodriguesshutterstock

Ci-contre, et ci-dessous. La Calçadinha, une voie romaine qui reliait Ossonoba (Faro) à Pax Iulia (Beja).
En bas. Au sein du point d'information touristique, la reconstitution d'une salle de classe d'avant la révolution des Œillets.

En suivant la bucolique N270 depuis Tavira, São Brás de Alportel apparaît comme une bourgade paisible de 4 600 habitants, où tout donne envie de se poser. Son toponyme serait lié à l'existence d'un ermitage dédié à saint Blaise, médecin arménien martyrisé en l'an 316. Une première halte au **Centre d'interprétation de la Calçadinha** nous apprend qu'il s'agit d'une voie romaine qui reliait *Ossonoba* (Faro) à *Pax Iulia* (Beja). Le pavage surmontait des obstacles naturels, dans des zones à forte déclivité, sur des sols irréguliers, difficiles à parcourir, surtout lors d'épisodes de fortes pluies. De cette Calçadinha, il ne reste aujourd'hui que deux tronçons, baptisés A (100 mètres) et B (550 mètres), sur lesquels le pavage, large de 2,50 m, est conforme aux usages de l'époque. Délaissée dès 1860, avec la construction des routes modernes, elle n'a servi depuis qu'à des bergers et à quelques habitants. On remonte ensuite à travers le Jardim da Verbena en admirant la fontaine monumentale à huit becs couverte d'un joli dôme, pour se diriger vers le **point d'information touristique**. Cet établissement

« J'aime mon pays, même si sur terre
En chaque homme, je vois seulement un frère
Nous sommes comme la ciste ou la bruyère de la Serra
Qui ne fleurit bien que sur son sol endolori. . . »
Bernardo de Passos, 1909

municipal met une salle à la disposition des artisans locaux, où ces derniers exercent leur art chaque après-midi, à tour de rôle, ce qui permet d'apprécier leur travail de vannerie, de broderie, etc. Très récemment inaugurée, la reconstitution d'une salle de classe d'avant la révolution des Œillets, avec tables en bois, écritoires, crayons, cahiers et cartes de géographie au mur, a été rendue possible par l'enseignante Violantina Hilário, qui avait accumulé chez elle divers souvenirs dont elle a souhaité faire profiter le public. Un univers qui crée du lien entre générations et stupéfiera sûrement les enfants du XXIe siècle.

La « Route 66 portugaise »

Il faut prendre le temps de visiter l'**Igreja Matriz**, à cinq minutes à pied. Entièrement reconstruite après le séisme de 1755, c'est un édifice très simple, sans éléments architecturaux d'importance. Mais le baptistère, avec son retable en marbre néo-classique, vaut le coup d'œil, ainsi que la chapelle du Seigneur des Pas (Senhor dos Passos), décorée de sculptures en bois doré selon les goûts de la seconde moitié du XVIIIe siècle. Les quelques peintures (XVIIe siècle) représentent des saints. On file enfin vers la **Casa Memória da EN2**, un espace fort bien scénarisé qui rend hommage à l'Estrada Nacional 2 (« Route nationale 2 »), à ses tailleurs de pierre et ses cantonniers. Une visite fascinante et édifiante. Au plafond, une carte du Portugal permet de prendre la dimension de cette route de 739,26 km, qui relie Chaves, au nord, à Faro, au sud, la seule en Europe à traverser ainsi un pays de part en part. Au temps des Romains, de grandes voies parcouraient la Lusitanie, améliorées au fil des siècles et reliées entre elles jusqu'à la fin du XIXe siècle pour devenir une route royale. En mai 1945, une vraie route asphaltée, la « Route 66 portugaise », devint une fierté nationale. Porté par l'Estado Novo, ce grand projet devait tout à l'autocrate Salazar. À l'étage se trouve le bureau des chefs, avec divers papiers, livres de comptes, registres et rapports. Imaginez que les travailleurs qui trouvaient des objets sur la route et les remettaient à leur supérieur étaient notés pour leur geste. Sónia, notre guide, est passionnante. Elle nous explique chaque détail en français, avec une passion très contagieuse. Si vous avez l'intention d'emprunter l'Estrada Nacional 2, demandez-lui le petit passeport souvenir, sur lequel on peut faire tamponner les 35 étapes du périple.

Le liège, facteur de richesse

D'après les registres de la paroisse, São Brás de Alportel, « *le village le plus important du Portugal* », avait un niveau culturel au-dessus de la moyenne. Un parcours entraîne le visiteur sur la trace du poète Bernardo de Passos (1876-1930) et du peintre, illustrateur et critique de cinéma Roberto Nobre (1903-1969), tous deux natifs de la ville. En 1925, l'écrivain José Dias Sancho (1898-1929) rapportait que la plupart des étudiants des lycées et universités du pays étaient issus de São Brás, ce qui impliquait également une importante volonté de s'engager dans des activités politiques et culturelles. La richesse procurée par l'industrie du liège et la culture de l'amandier et de la caroube donnait effectivement la possibilité à ces entrepreneurs d'envoyer leurs enfants dans de bonnes écoles, créant ainsi une petite bourgeoisie locale, éduquée et lettrée. Au début du siècle dernier, on comptait 80 usines de liège en activité dans le district de Faro, auquel appartient São Bras. Elles ne sont guère plus qu'une dizaine aujourd'hui, notamment

Ci-dessus.
L'Igreja Matriz.
Ci-dessous.
La Casa Memória da EN2, un espace fort bien scénarisé qui rend hommage à l'Estrada Nacional 2 (« Route nationale 2 »).

© Mauro Rodrigues/AdobeStock

© dk_fotobox/AdobeStock

©rh2010/AdobeStock

Ci-dessus. Au début du siècle dernier, on comptait 80 usines de liège en activité dans le district de Faro, auquel appartient São Bras.
Ci-contre. Le Museu do Traje.

parce que la production s'est déplacée au nord et que le chêne-liège est atteint par un champignon racinaire. Contrairement au chêne sessile (*Quercus petraea*), que l'on abat pour son bois, le chêne-liège (*Quercus suber*) n'est pas détruit lors de la récolte. À partir du moment où l'arbre atteint sa 25e année, son écorce extérieure est prélevée lors d'une opération appelée démasclage. Elle sera à nouveau taillée tous les neuf ans, entre la fin du mois de mai et le début du mois d'août. Si les deux premières récoltes sont de mauvaise qualité, ce n'est plus le cas à partir de la troisième récolte. Il faut donc attendre que l'arbre ait plus de 50 ans pour que la qualité soit au rendez-vous. L'écorce mère est préservée lors de coupes effectuées uniquement par des ouvriers hautement qualifiés, et le chêne-liège se régénère tout au long de son existence (250 à 300 ans). Ce produit écoresponsable n'a donc aucun impact négatif sur l'environnement.

Sous peine d'amende

Il existe environ deux millions d'hectares de forêt de chêne-liège dans le monde, dont un tiers se situe au Portugal, pays qui compte pour 50 % dans la production mondiale de liège. Dès 1209, le Portugal avait édicté des lois pour protéger ses forêts, les autorités étant conscientes des qualités thermiques et isolantes, de la légèreté et de la robustesse de cette matière première. Aujourd'hui encore, couper un arbre est passible d'amende. L'abattage nécessite un permis délivré par le ministère de l'Agriculture, après vérification de la mort de l'arbre. À la fin du XIXe et au début du XXe siècle, São Brás était un territoire riche, un puissant bassin économique. C'est à cette époque que de belles propriétés fleurirent dans le paysage. L'une d'entre elles fut construite en 1860 par Miguel Dias de Andrade, un muletier devenu un véritable homme d'affaires grâce au développement d'une activité de vente et d'exportation de liège. En 1890, pas moins de 50 usines de transformation du liège étaient recensées dans la région. Au début du XXe siècle, l'industrialisation entraîna une récession, une machine effectuant le travail de quatre hommes... si bien qu'à São Brás, 43 usines durent fermer leurs portes entre 1911 et 1926. Après la Seconde Guerre mondiale, la filière connut un certain renouveau, le transport routier permettant d'écouler plus facilement l'écorce et les produits transformés. Installé dans l'ancienne demeure de Miguel Dias de Andrade, le **Museu do Traje** (Musée du costume) retrace l'évolution de la société en matière vestimentaire, lors de cette époque fastueuse, où la bourgeoisie émergente s'était mise à imiter le style de vie de Lisbonne. Dans les communs sont exposés des outils et des matériaux utiles au travail du liège, mais aussi des calèches et autres moyens de transport, d'exploitation et de loisirs. Un pan d'histoire incroyable, magnifiquement mis en scène, dans une belle demeure avec une cour rectangulaire, un jardin et une cafétéria, la Cantinho do Museu, où il fait bon faire une pause en écoutant simplement le bruit du vent et le chant des oiseaux. ❖

Repères

- **Centro da Calçadinha**, Rua do Matadouro, 2. Tél. : +351 289 840 004. cm-sbras.pt
- **Ponto de Informação Turística Municipal**, Rua Dr. Victorino J. Rodrigues Passos Pinto, 3. Tél. : +351 289 840 210.
- **Casa Memória da EN2**, Rua Dr. Evaristo Sousa Gago, 3. Tél. : +351 289 840 205. visitsaobrasalportel.pt
- **Museu do Traje**, Rua Dr. José Dias Sancho, 61. Tél. : +351 289 840 100. museu-sbras.com
- **Eco-Fábrica de Cortiça Francisco Carrusca**, Sítio da Mesquita Baixa. Tél. : +351 965 561 166. eco-corkfactory.com

Plein air

©DR

Se balader à São Brás de Alportel et dans ses envions

- **Plusieurs points de vue à rejoindre en voiture :** le Miradouro do Alto da Arroteia (à l'ouest de la ville), Le Miradouro das Castanhas (au nord-est), le Miradouro do Alto da Ameixeira (à dix kilomètres au nord). ✦
- **Avec des enfants :** le très boisé Jardim da Fonte Férrea, situé à cinq kilomètres au nord, s'avère reposant et facile d'accès. On peut y observer des oiseaux, pique-niquer ou se balader tranquillement. ✦
- **Autour de São Brás, on trouve de nombreux sentiers balisés,** sur de courtes (le sentier de l'école, 3,7 km), moyennes (PP1, 9 km) ou plus longues distances, pour des marcheurs aguerris (PP2, 20 km). L'office de tourisme peut vous guider et éventuellement vous fournir un tracé. ✦

©DR

Rencontre

Maria João Gomes
« De l'art, pas de l'artisanat ! »

Son atelier passerait presque inaperçu dans les communs du Museu do Traje. Maria João Gomes y confectionne ses créations en vannerie qu'elle expose dans des galeries, tandis que ses jupes en corolle se retrouvent sur les tapis rouges des défilés de mode. Une véritable artiste polyglotte, qui a su moderniser un art ancestral.

©palmas douradas

Parlez-nous de votre parcours…
Après un CAP de sténodactylo obtenu à Paris, où je vivais, j'ai travaillé un temps dans l'immobilier, avant de partir vivre en Angleterre, puis aux États-Unis, d'emménager à Madrid en 1998, et de finalement m'installer en Algarve en 2010, la région de mes grands-parents où, enfant, j'ai passé tous mes étés.

Des étés plutôt prégnants, non ?
Effectivement ! Ma grand-mère vivait avec trois fois rien, elle tirait l'eau du puits, fabriquait son savon et son pain, récoltait ses fruits et ses légumes. Elle n'achetait que le riz et les pâtes. Il n'y avait pas de route, on marchait avec un âne qui portait des paniers, des *gorpelhas* qu'elle avait évidemment tressés elle-même. J'ai vécu dans deux univers totalement différents, Paris et le Portugal rural, très pauvre et très isolé. Lorsque je lui ai apporté un sac plastique de France, elle est devenue la reine du village. Les gens défilaient pour voir et toucher ce sac. Personne ne savait ce que c'était. Elle le lavait précieusement et l'utilisait uniquement pour y mettre son poisson en rentrant du marché… Tous les soirs, elle tressait des palmes pour fabriquer des objets pour la maison : tapis, balais, chapeaux… mais aussi des accessoires qu'elle vendait sur le marché le week-end. Pour ces objets destinés à la vente, elle achetait de la pierre de soufre dont les vapeurs blanchissent les palmes enfermées dans un grand

©palmas douradas

©palmas douradas

©palmas douradas

coffre. L'été, c'était la période de ramassage et de séchage de la palme, alors je l'aidais.

Comment est née votre vocation artistique ?
J'ai toujours aimé peindre et j'exposais. Mais lorsque je suis revenue vivre ici, j'ai commencé à tresser, pour le plaisir, un peu comme de l'art-thérapie. J'ai appris la technique la plus utilisée, les neuf branches, avec Dona Cremilde, à Salir. J'ai voulu apprendre d'autres techniques qui allaient se perdre, car les personnes âgées ne partageaient pas leurs secrets. Dévoiler ses techniques, c'était s'exposer à la concurrence, elles gardaient donc jalousement leur savoir. Mais je m'accrochais, je retournais les voir quatre, cinq fois. Personne ne m'a jamais mise à la porte, parce que ce n'était pas convenable et finalement, j'ai pu apprendre la technique 3 brins, 5, 7, 13, les petits trous (*rendade*), les angles (*overlado*). Au Maroc, j'ai aussi appris une technique en carré et sur YouTube et Instagram, je regarde les autres procédés du monde : Asie, Amérique du Sud, Afrique… En 2015, j'ai déposé et créé ma marque, Palmas Douradas, et j'ai demandé une licence d'artisan. On se moquait de moi. On me disait que je faisais un métier de vieille.

Quelle matière première utilisez-vous ?
Chamaerops humilis. C'est le nom latin du palmier autochtone de l'Europe, un palmier nain qui se développe en touffe et porte au sommet des tiges multiples de petites feuilles en éventail, aux segments raides, d'un vert vif, bordées d'épines. Ses palmes sont courtes, car il n'est pas arrosé dans notre région. Il n'a aucun parasite. C'est le palmier de la Bible ! Je ne travaille que celui-là, je récolte moi-même les feuilles. Aujourd'hui, les gens me téléphonent pour que je vienne récolter les palmes de leurs jardins. Je lave les feuilles, je les expose au soleil pour les faire sécher, puis je les découpe en bandelettes pour les tresser. Je refuse d'acheter des palmes venues d'ailleurs, cultivées avec des insecticides et blanchies au soufre, une matière malsaine, à l'odeur désagréable. Hors de question que je m'en serve pour confectionner des sacs pour bébés ou des paniers pour les courses ! Mes créations sont naturelles et 100 % Algarve, mes coutures sont faites en fils de palmier, avec un nœud individuel à chaque angle. C'est du solide. Chaque pièce me demande un temps fou, entre quatre et quinze jours pour un chapeau, je travaille tout l'hiver et je vends l'été. C'est véritablement de l'art, pas de l'artisanat.

Comment avez-vous percé dans le milieu de la mode ?
Dès le départ, j'ai fabriqué des mandalas, des pièces totalement différentes des objets usuels d'autrefois. Je voulais faire sortir cet artisanat de son côté rétro, mal considéré. Je pense qu'il faut le montrer dans des galeries d'art. En publiant mon travail sur Instagram, j'ai gagné en notoriété. Inès de la Fressange m'a acheté un chapeau via IG ! En 2016, j'ai créé des sacs et des chapeaux pour le défilé « Rétrospective » de Filipe Faísca. Puis c'est la maison Hermès qui m'a commandé quelques prototypes de sacs. Pour Christian Louboutin, j'ai inventé une technique en spirale que j'ai déposée à l'INPI. ✦

• instagram.com/palmasdouradas

Loulé

L'artistique

La région de Loulé affiche fièrement ses us et coutumes, ses traditions aussi : objets en osier et en bois (Alte), tressage de la palme (Salir), poupées de chiffon (Querença), chaises en typha (Benafim), ustensiles de cuisine en cuivre, étain ou bronze… Un univers d'artisans qui se dévoile à travers une ville dont le marché du samedi fait référence en Algarve.

©noel bennett/shutterstock

©noel bennett/shutterstock

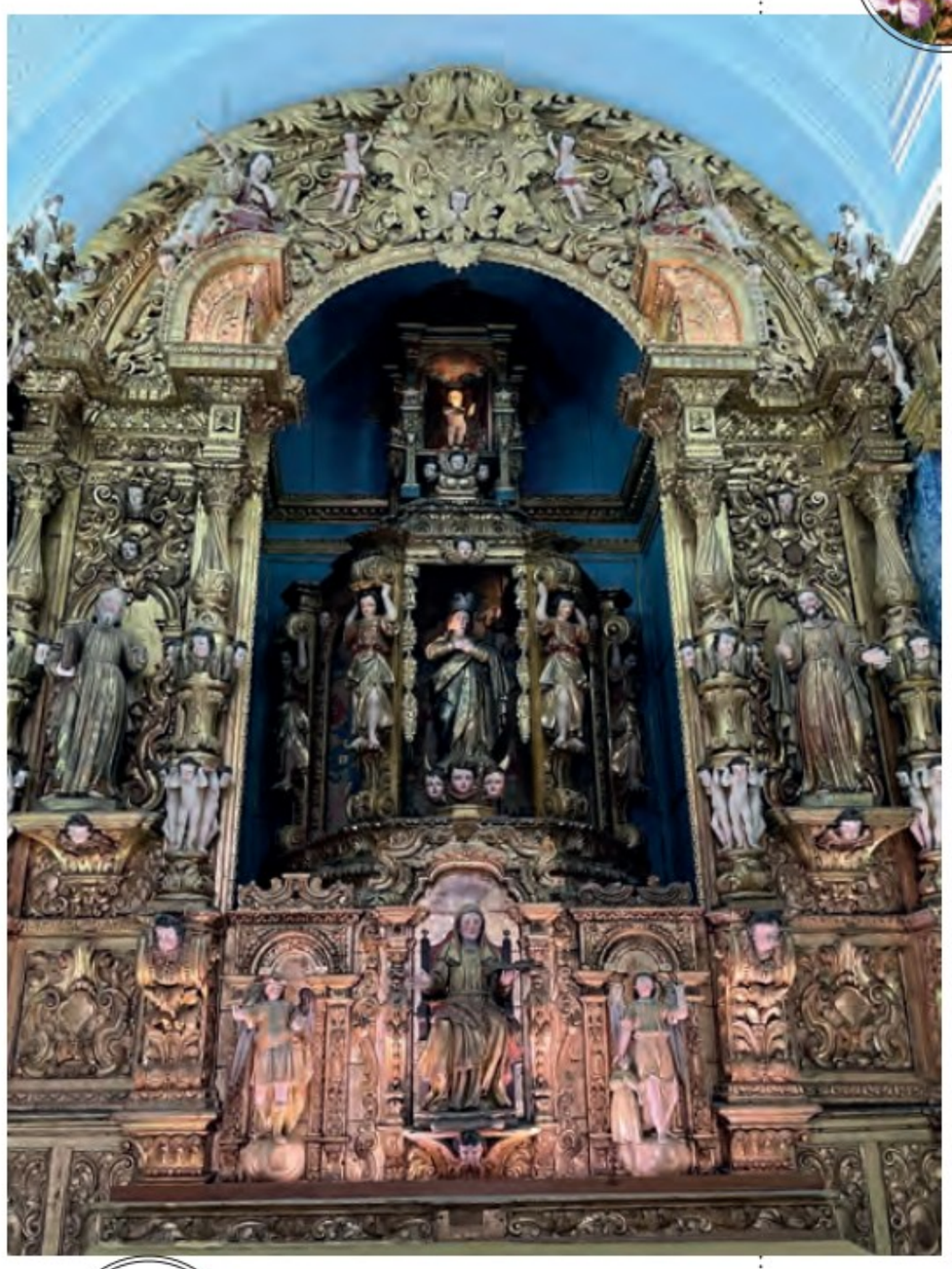
En bas. Le Mercado, implanté dans un splendide bâtiment de style néo-mauresque.

Loulé s'éveille lentement, très lentement même. En semaine, inutile de se lever trop tôt, à 8 heures du matin, il n'y a pas un chat dehors. Le samedi, en revanche… ça bouge, ça frétille, ça papote dans les ruelles ! Implanté dans un splendide bâtiment de style néo-mauresque, œuvre de l'architecte lisboète Alfredo Costa Campos, inauguré le 17 juin 1908, le **Mercado** est ouvert du lundi au samedi. Impossible de rater ses belles tourelles blanches et ses coupoles rouges qui lui donnent un petit air slave. C'est autour de lui que se concentrent bars, restaurants, boutiques de souvenirs et d'artisanat. Le samedi, des marchands de fruits et légumes encadrent totalement les quatre côtés du marché. L'activité est à son comble, si bien qu'il est très difficile de se frayer un chemin dans les allées ou sur les trottoirs. Sur les étals, c'est tous les fruits et légumes de l'Algarve qui étalent leurs couleurs : oranges, citrons, piments, choux, salades, bettes, tomates… mais aussi conserves ou confitures, miel d'orange ou de thym… Le rayon poisson est particulièrement visuel, avec entre autres d'énormes seiches (*chocos*) et des pieuvres, ou poulpes selon le nom que vous préférez utiliser. En portugais, on dit *polvo*, spécialité locale qui se déguste d'au moins douze manières différentes. Il y a aussi des montagnes de fromages et d'épices, dont le piri-piri qui accompagne le poulet. Le sel, récolté près de Tavira, est aromatisé à l'orange, au

© pedro emanuel pereira/iStock

© pedro emanuel pereira/iStock

©hedordristien/AdobeStock



citron, au fenouil, au curry, au thym, au basilic… On a envie de tout acheter !

Une chapelle et un ex-château

En quittant le marché, direction l'**Ermida de Nossa Senhora da Conceição**, à 200 mètres de là, pour un effet « waouh » totalement imprévu. Toute petite, avec une façade en pierre coincée entre deux autres bâtiments, la chapelle n'attise pas vraiment la curiosité. On pourrait même la rater, pensant qu'il s'agit d'une demeure privée. Mais dès qu'on passe sa porte, on est saisi par la beauté des azulejos qui recouvrent ses deux murs. Quelques mètres carrés seulement, mais dont l'étude prend du temps, tellement les scènes de la Vierge Marie dans sa vie quotidienne sont délicates. Le retable est orné de sculptures en bois doré, Marie est au centre, avec l'Enfant Jésus placé dans la niche supérieure, sainte Anne se situe au centre de la prédelle. Le père et l'époux de la Vierge occupent les panneaux latéraux. Au sol, une plaque de verre fait entrevoir les entrailles d'anciens murs de l'époque islamique, découverts lors d'une restauration en 2007. Fut aussi révélée l'existence d'une porte et de tourelles du château, tout proche, dont subsistent quelques murailles extérieures, ainsi que la grande tour quadrangulaire, ancien minaret de la plus grande mosquée de la ville. Aujourd'hui, le logis du commandant du château abrite des collections d'objets archéologiques, ethnographiques et industriels. À l'intérieur de ce **Museu Municipal** se dévoilent aussi les bains publics de l'époque almohade, sans doute construits au XII^e^ siècle. Vestibule, salle chaude, salle tiède, salle froide et pièce pour le fourneau sont parfaitement reconnaissables. Les techniques numériques du XXI^e^ siècle donnent encore plus de sens à ces pierres millénaires. Des écrans font apparaître un petit film qui restitue les lieux en trois dimensions, avec des personnages effectuant leurs ablutions, se reposant ou déambulant dans les salles. Absolument magique ! Un mur olfactif exprime aussi les fragrances du hammam : jasmin, romarin, lavande et rose.

Le saviez-vous ? Racines multiples

La ville de Loulé était autrefois appelée *al-Ûlvã* (« la Haute »), en référence à sa position sur la colline. Une proposition plus récente suggère une affiliation mozarabe avec *al-olea*, du latin *olia* (« olivier »). ✦

Les fruits du labeur

Après que les Maures en furent chassés, le lieu fut transformé en habitation seigneuriale, puis abandonné en 1640, année de la révolte contre l'occupation espagnole. Outre les poteries et vases de l'époque mauresque, une scénographie avec des mannequins reconstitue l'intérieur d'une

Ci-dessus. L'Ermida de Nossa Senhora da Conceição.
Ci-dessous. Le Museu Municipal.

Ci-dessus. Depuis le Museu Municipal, on accède à un petit chemin de ronde qui donne sur les toits de la ville.
Ci-contre. Le Polo Museológico dos Frutos Secos (« Musée des fruits secs »).

Les rendez-vous incontournables

Festival Med

Du 25 au 28 juin 2026, comme chaque année depuis vingt ans, le Festival Med accueillera des groupes de musique du monde qui animeront le centre historique. En accord avec la devise de l'événement (« *la musique et bien plus encore* »), d'autres formes artistiques – expositions d'artisanat, spectacles de danse, cinéma, poésie, littérature, théâtre de rue – se dérouleront en cœur de ville. Pour l'occasion, la gastronomie sera également à l'honneur. ✦

• festivalmed.cm-loule.pt

©DR

Carnaval de Loulé

En février 2027 (les 8-9), à l'époque du carême, le traditionnel carnaval animera les rues de Loulé. Une tradition ancrée depuis 1906, qui attire chaque année de plus en plus de public. Masques colorés, costumes pailletés, chars allégoriques, fleurs, bonbons et confettis qui volettent dans les airs, musiques entraînantes, écoles de samba… Le vendredi est consacré à la parade des enfants, tandis que le défilé principal se déroule le dimanche. Un bal clôture ces festivités, qui sont aussi un moment de satire joyeuse de la politique et des événements qui ont marqué l'année. ✦

• facebook.com/carnaval.loule

©Mauro Rodriguesshutterstock

Ci-contre. Le Núcleo de Arte Sacra da Misericórdia accueille un ensemble de peintures et de sculptures, de l'orfèvrerie, des tenues liturgiques ou des objets de procession datant du XVI^e^ au XX^e^ siècle.

Ci-dessous. Le Café Calcinha, et la statue en bronze d'António Aleixo, poète semi-illettré du début du XX^e^ siècle.

cuisine portugaise. Accessible depuis le musée, un petit chemin de ronde offre une vue sur les toits de la ville. Même si ce musée n'est pas gigantesque, il mérite que l'on y passe du temps. On file ensuite visiter un espace particulièrement plaisant, le **Polo Museológico dos Frutos Secos** (« Musée des fruits secs »), qui occupe un ancien espace de vente réhabilité par la mairie. En 1971, la commune de Loulé comptait 77 commerçants-entrepôts inscrits auprès de l'Office national des fruits. Autant dire que c'était un secteur important. Ouvert depuis décembre 1998, cet espace muséal (une seule pièce) montre deux énormes machines dont la guide nous explique l'usage : « *Cette machine fendait les amandes. Elle a été brevetée par un habitant de Loulé, Zeferino Clara Viegas. L'autre machine servait à concasser les caroubes. Saviez-vous que l'amandier et le caroubier, originaires de Syrie, ont été importés sur nos terres par les Maures ?* ». Un musée très didactique, qui séduira également les enfants. À voir également, le **Núcleo de Arte Sacra da Misericórdia**, où sont exposés des peintures et des sculptures, de l'orfèvrerie, des tenues liturgiques ou des objets de procession datant du XVI^e^ au XX^e^ siècle. L'histoire de cette chapelle est liée à celle de l'hôpital adjacent. Quant à l'église Saint-François, édifiée au XVIII^e^ siècle sur un ancien ermitage du XVI^e^ siècle, elle abrite un retable baroque et un sacrarium représentant un pélican aux ailes déployées qui nourrit ses trois petits à ses pieds.

Pause surannée

À Loulé, le **Café Calcinha**, sa salle Art déco, ses tables en marbre veiné de rose et son ambiance surannée sont incontournables. Le lieu a ouvert ses portes en septembre 1927, et son premier propriétaire, José Domingos Cavaco, surnommé Calcinha, possédait le premier billard de l'Algarve. Partant, son café était fréquenté par une clientèle masculine et plutôt élitiste. Repris par la municipalité de Loulé, qui l'a classé « Bien d'intérêt municipal » en 2012, il a rouvert en 2016, après une période de latence. Restauré, il a conservé tout son décorum d'époque, notamment ses marbres et ses moulures en bois. Selon l'heure de la journée, on y savoure un café ou un thé, on y grignote des *petiscos*, on y écoute du fado certains soirs. Il faut également goûter le *folhados*, un feuilleté garni de crème, traditionnel gâteau de Loulé, ou le Calcinha, un cookie au goût de pain d'épice. Le lieu est marqué par le souvenir d'António Aleixo, poète semi-illettré du début du XX^e^ siècle qui y déclamait des quatrains improvisés et dont la statue en bronze trône à une table, sur le trottoir. Regardez bien le petit papier sous votre tasse ou votre verre, il porte des vers du poète : « *Je n'ai pas de visions larges ni une grande sagesse, mais les heures amères me donnent des leçons de philosophie.* » ❖

Repères

- **Museu municipal**, Rua Dom Paio Peres Correia, 17. Tél. : +351 289 400 885.
- **Polo Museológico dos Frutos Secos**, Rua Gil Vicente 14
- **Núcleo de Arte Sacra da Misericórdia**, Avenida Marçal Pacheco. misericordialoule.pt
- **Café Calcinha,** Praça da República 67. Tél. : +351 934 250 079. facebook.com/cafecalcinha

©Laura Bolvers/shutterstock

Aux alentours de Loulé

Un vagabondage très bucolique

Des petites cités de caractères, des spots originaux, des points de vue spectaculaires, un patrimoine préservé, un dense réseau de rivières, c'est ce qu'offrent les alentours de Loulé.

Ci-dessus. La Rocha da Pena. **Ci-contre.** La Fonte Benémola. **À droite.** À Querença, le Musée de l'eau présente cette ressource chère à l'arrière-pays de l'Algarve. **Page de droite.** Alte, charmant village d'artistes.

© Mauro Rodrigues/shutterstock

En quittant la ville par la M525, on passe jeter un coup d'œil au Ponte da Tôr, un ouvrage d'art d'origine médiéval, mais totalement refait. On oblique plein ouest vers la M524 pour s'arrêter sur un petit parking qui indique la direction de la **Fonte Benémola**. Sur un chemin balisé et large, une balade de quatre kilomètres aller-retour fait cheminer dans la campagne, puis le long de la rivière Menalva. Alimentée par plusieurs sources, elle n'est jamais à sec l'été, contrairement à d'autres rivières, ce qui explique aussi la présence de nombreuses variétés d'oiseaux colorés comme les guêpiers, martins-pêcheurs et autres hérons. L'occasion de se souvenir que sous nos pieds se trouve l'un des terrains aquifères les plus importants d'Europe. Regardez aussi le bord des talus, de nombreuses petites orchidées sauvages y poussent. Direction **Querença**, 160 habitants. Avant l'église, un minuscule parking permet de se garer et de visiter le fascinant **Musée de l'eau**. Il présente notamment une noria, un engin qui permet de récupérer l'eau d'un puits et la déverser dans un récipient. L'employée de l'accueil possède les clés de l'église de style manuélin dédiée à Notre-Dame-de-l'Assomption et l'ouvre sur demande. La M510 mène ensuite à Salir, où subsistent des ruines de fortification mauresque. Plus que les pierres, ce sont les objets, notamment les amphores et les plats parfaitement restaurés qui suscitent l'attention.

© Zoltan Tarlaczshutterstock

Que d'eau !

Cap ensuite sur **Rocha da Pena**, via la R124, où se trouve un grand parking. Une randonnée en boucle de près de sept kilomètres démarre près de la Fonte (« fontaine ») dos Amuados. Sur cet escarpement rocheux, le but est d'admirer depuis le Mirador Nord le flanc sud de la Serra do Caldeirão et les paysages du Barrocal. Le chemin est assez technique et pentu, notamment au départ. Au Mirador Sud, on atteint l'altitude maximum de 479 mètres, avant de traverser le petit village de Penina et de revenir au point de départ. Posé entre quatre collines, **Alte** est un charmant village où sont installés de nombreux artistes. Il fait bon se balader dans cette vallée fertile, en admirant statues, sculptures et dessins qui parsèment les murs et les rues d'un village où, autrefois, on travaillait intensément le sparte, un jonc sauvage qui, tressé, devenait cordage, panier, sac. L'eau coule densément à Alte. Au nord du village, on peut voir la Fonte Pequena et suivre le chemin qui longe la rivière jusqu'à la Fonte Grande. Et si la journée ne vous a pas trop épuisé, poussez jusqu'à une très belle cascade (deux kilomètres aller-retour depuis l'église), la Queda do Vigário située au sud du village. ❖

Repères

- **Pólo Museológico da Água**, Largo da Igreja, Querença. Tél. : +351 289 422 495.
- **Pólo Museológico de Salir**, Largo Pedro Dias

Découverte

La plus grande ferme de l'Algarve

Entre Salir et Alte, la Quinta do Freixo occupe un domaine de 700 hectares en agriculture biologique et élevage holistique. À perte de vue se déploient figuiers, caroubiers, orangers, citronniers, ruches, amandiers, abricotiers, cognassiers, chênes-lièges… Des centaines de petits points blancs s'animent dans les prés. En s'approchant, on se rend compte qu'il s'agit de moutons. Combien sont-ils ? 100 ? 200 ? En fait, 1130 mères reproductrices pour 50 mâles très exactement, des *Campaniça*, petits ovins robustes, parfaitement adaptés à la région. « *La race était en danger d'extinction*, raconte Luis Cabral e Sliva, l'un des propriétaires. *En 1990, nous nous sommes engagés dans son élevage, contribuant avec d'autres éleveurs à préserver de manière décisive leurs caractéristiques. Nous avons aussi des porcs, des bœufs et bientôt des poulets* ». Les animaux sont élevés de manière holistique, vadrouillant à leur aise : « *Avoir plusieurs types d'animaux répond à un double objectif : alimenter notre restaurant, mais aussi régénérer des sols massacrés par plus de cinquante ans de monoculture intensive. Les déjections animales augmentent la productivité photosynthétique des pâturages et des cultures* ». Sur ces 700 hectares, les produits chimiques, pesticides et autres herbicides sont prohibés. Les fruits et la trentaine de légumes du potager sont bio. Lorsque les équipes élaguent des arbres, les moutons mangent les feuilles et les branches sont coupées, ou encore broyées pour faire du compost utilisé dans le jardin. Cette entreprise a démarré dans les années 1910, sous la férule de Dona Antónia. Ce sont désormais ses trois petits-fils, Miguel, Luis et Nuno Cabral e Sliva qui gèrent cette gigantesque exploitation, la plus grande de l'Algarve. La conserverie intégrée permet de préparer des confitures toute l'année. La distillerie, elle, produit annuellement 2 000 litres d'eau-de-vie de figue. Des sentiers balisés (de deux à seize kilomètres) permettent de parcourir librement la propriété. Des activités sont également proposées aux visiteurs. ✦

©DR

©DR

©DR

- **Sociedade Agricola e Industrial do Algarve Benafim.** Tél. : +351 289 472 148. saia.pt

Silves

Le rouge est mis

Au cœur d'une nuit d'ébène, le château de Silves apparaît dans toute sa magnificence. Mis en valeur par des spots d'éclairage, le grès rouge de ses tours crénelées se détache dans le ciel. On comprend alors pourquoi la rage des chrétiens ne s'est pas exercée sur cette forteresse reprise aux Maures en 1249.

©essewushutterstock

©WirestockStock

Ci-dessous. Al-Mu'tadid, roi du taïfa de Séville.

Là-haut, tout là-haut sur sa colline, le château de Silves trône, imperturbable, depuis bientôt un millénaire. En 713, alors que l'expansion mauresque commençait tout juste sur la péninsule ibérique, le prince Abdalaziz prit possession d'un hameau qu'il baptisa *Xilb*. Se développèrent à cette époque de petits royaumes arabes appelés taïfas, tel celui de *Xilb*. On raconte qu'il « *suffisait de se présenter au château d'un potentat et se dire de* Xilb *pour être bien reçu* ». Constitué en 1027, le taïfa de *Xilb* était gouverné par un caïd (« juge ») de la famille Muzayn, d'origine yéménite. Mais les rivalités étaient légion, et Al-Mu'tadid, roi du taïfa de Séville, conquit la ville en 1053, après un siège de huit mois. Son premier geste fut de nommer son fils âgé d'à peine 13 ans, le prince-poète Al Mutamid Ibn Abbad, à la tête du royaume. Sous son règne fleurit une cour de savants, d'artistes, de musiciens, de devins, d'astronomes et de poètes, parmi lesquels le grand Ibn Ammar, alors ami du prince. Devenu émir en 1068 sous le nom d'Abbab III, ce dernier l'étrangla pourtant de ses propres mains en 1086, convaincu d'une trahison… L'opulence de la ville est célébrée dans de nombreux écrits, témoignages précieux pour comprendre son évolution. La construction du château Al Hamra (« le rouge ») daterait du X[e] siècle. Plus qu'une forteresse au sens de nos châteaux forts, il faut y voir, comme les fouilles archéologiques l'ont révélé, une place forte à l'intérieur de laquelle se trouvaient deux somptueux palais, avec bains chauffés par hypocauste, cuisines extérieures, patios et jardins luxuriants.

©DR

Ci-contre, à droite. L'ancien pont romain

La faim, la soif et les maladies

En 1085, les Almoravides, dynastie berbère du sud Maroc, furent appelés par Abbab III pour lutter contre les troupes chrétiennes d'Alphonse VI de Castille. Ils finirent par se rebeller et exilèrent Abbab III à Marrakech en 1091. Dès lors, la belle cité de *Xilb* dépérit, perdant sa position de

© LouieLeoshutterstock

©Kris Hoobaer/iStock

©Venturashu/Netstock

Ci-contre. Au pied de la forteresse, l'immense statue du roi Sancho I.
Ci-dessous. Le mur d'enceinte dont on peut faire le tour, à moins d'être sujet au vertige.

©Sum Tannoshutterstock

capitale régionale, et ses habitants leur liberté de ton et de parole. À cette époque, le système de défense se composait de quatre murailles. L'*alcazaba*, qui protégeait l'alcazar, et l'*alcabar* (ce qu'on appelle aujourd'hui château), où vivaient les gouvernants, ainsi qu'un petit contingent militaire. Les murailles de l'*arrabalde* entouraient la partie basse de la ville, tandis qu'un mur appelé *couraça* protégeait l'accès à l'eau. Assisté par un contingent de croisés venus de Flandre, d'Angleterre et d'Allemagne en transit vers la Terre sainte, Sancho I reprit la ville le 3 septembre 1189, après un siège durant lequel musulmans, chrétiens et juifs périrent de faim, de soif et de maladies. Le triomphe fut de courte durée. Réinvestissant la cité en 1191, le calife Abu Yusuf Yaqub fit aménager un grand réservoir d'eau à l'intérieur de la forteresse. Il fallut attendre 1249 pour que le maître de l'ordre de Santiago, Don Peres Correia, prenne définitivement possession de la ville au nom du roi Alfonso III. Toute trace de l'occupation mauresque – palais, bains, jardins – fut alors irrémédiablement éradiquée. Mais les chrétiens ne détruisent pas les sublimes et solides murs en grès rouge.

De l'eau pour la soif

C'est l'immense statue du roi Sancho I qui nous accueille devant cette forteresse polygonale à double porte d'entrée. Le mur d'enceinte étant parfaitement intact, ainsi que les tourelles, on peut en faire le tour. Il n'y a aucun parapet, mais ce chemin de ronde est vraiment large. Néanmoins, si vous êtes sujet au vertige (sept mètres de haut), n'hésitez pas à raser les murs, tout simplement. À noter que les enfants sont laissés à la stricte surveillance des adultes. La balade est magnifique, avec vue sur le fleuve Arade, ensablé et peu navigable, sur le pont aux grandes arches d'origine médiévale, mais

Le saviez-vous ?

Les différents noms de Silves au cours des siècles

Au X^e siècle : *Xilb, Xelb* ou *Chelb* (selon la retranscription écrite de la phonétique arabe)
Après 1248 : *Silvia, Silviam, Silviae*
Au Moyen Âge : *Silue*
À la fin du XIV^e- début du XV^e siècle : *Silvys,* puis *Silves* ✦

© Pawel Kazmierczakshutterstock

©Pawel Kazmierczakshutterstock

Ci-contre, à droite. Dans l'immense citerne (algibe), une exposition sur le lynx ibérique.

que tout le monde appelle « pont romain », sur les collines avoisinantes, les vergers d'oliviers et de figuiers, mais aussi les nids de cigognes blanches qui tapissent le haut des arbres en contrebas. Installées dans certaines des onze tourelles crénelées, de petites expositions ponctuent la promenade. Dans l'enceinte de 12 000 m², les fouilles des années 1980 ont mis au jour les structures des bains détaillées sur de grands panneaux. Creusée dans le substrat rocheux, avec l'immense (vingt mètres de long, seize mètres de large, pour une hauteur sous plafond de sept mètres) citerne (*algibe*) pouvait stocker 1,3 million de litres d'eau. Elle est dotée de quatre voûtes soutenues par des colonnes. Après avoir approvisionné la ville jusqu'en 1980, elle accueille désormais une exposition sur le lynx

©Caron Badkinshutterstock

Histoire

Après les Maures ?

Au Moyen Âge, la formation de zones boueuses et l'ensablement du fleuve qui permettait de communiquer avec le monde extérieur rendirent Silves insalubre, et sa population fut décimée par les fièvres et la peste. Au confluent de la rivière Odelouca et du fleuve Arade, la ville perdit son statut de port fluvial. Le tremblement de terre de 1755 lui porta le coup de grâce. Une douzaine de maisons seulement restèrent habitables. Les invasions françaises, la fuite de la cour portugaise vers le Brésil et les bouleversements sociaux qui suivirent ne contribuèrent pas à son sauvetage. Ce n'est qu'au milieu du XIXe siège que Silves redora quelque peu son blason, grâce à l'industrie du liège et des fruits secs. Mais dans les années 1930, l'État nouveau y mit fin, favorisant une production intensive d'agrumes. ✦

©Kris Hoobaer/shutterstock

ibérique, réintroduit avec succès en Algarve alors qu'il était en quasi-extinction. Dans la cour, on voit aussi très clairement un puits de 40 mètres de profondeur, qui servit durant la période musulmane, mais qui était sans doute auparavant une mine romaine. Il faut ensuite se rendre au Musée archéologique, qui abrite de passionnants artefacts du Paléolithique, du Néolithique, de l'âge du bronze et du fer, des périodes romaines, mauresques et médiévales. Le bâtiment a été construit autour d'une citerne almohade des XII[e] et XIII[e] siècles et son superbe escalier en spirale, ainsi que des remparts mis au jour en 1979. Les objets romains proviennent de Cerro da Rocha Branca, un port situé à un kilomètre en aval de la ville actuelle, actif dès le IV[e] av. J.-C., et par où transitaient le cuivre et le fer extraits aux alentours et exportés dans tout le bassin méditerranéen.

Gothique, baroque et rococo

C'est seulement en 2019 que s'est éteinte une polémique entre historiens. La **Sé** avait-elle ou non été édifiée sur l'emplacement de l'ancienne mosquée ? Révélant des murs larges de 1,20 m, les fouilles récentes ont prouvé que oui. Construite en grès rouge dans la seconde moitié du XIII[e] siècle, la cathédrale est en forme de croix latine, avec trois nefs de 18 mètres de haut et une abside tripartite. Elle possède une chapelle axiale polygonale et deux absides latérales rectangulaires, toutes dotées de plafonds en forme de coupole. De style gothique tardif à l'origine, elle a été totalement rebâtie après le séisme de 1755, avec une esthétique baroque. Décorée dans le style rococo, la porte de la façade sud est ainsi datée de 1781. Au centre du maître-autel se trouve une statue en jaspe de *Notre-Dame avec l'Enfant Jésus* (XVI[e] siècle). Au sol, la pierre tombale du roi João II, inhumé ici en 1495, mais dont les restes furent transférés au monastère de Batalha en 1499. D'autres tombes de dignitaires et d'évêques se situent dans des niches cintrées. La Sé est consacrée à Notre-Dame-de-la-Conception. Autour de l'église, les ruelles sont plutôt tortueuses et étroites, à l'image de l'ancienne médina. Au bord du fleuve, les maisons sont plus bourgeoises (fin du XIX[e]-début du XX[e] siècle), témoignant de la prospérité apportée par le commerce du liège. C'est là, sur la Praça Al-Mutamid, qu'une fresque colorée évoque le souvenir de l'émir-poète et des croisés. Levez la tête pour voir les cigognes blanches qui nichent au faîte des arbres. Nombre d'entre elles ont abandonné leur migration annuelle. On peut en voir un peu partout, et toute l'année. ❖

Repères

- **Château de Silves**. Tél. : +351 282 440 837.
- **Museo municipal de Arqueología de Silves**, Rua da Porta de Loulé, 8. Tél. : +351 282 440 838.

En haut. Le Musée archéologique, qui abrite de passionnants artefacts du Paléolithique, du Néolithique, de l'âge du bronze et du fer, des périodes romaines, mauresques et médiévales.
Ci-dessus. Construite en grès rouge dans la seconde moitié du XIIIe siècle, la cathédrale est consacrée à Notre-Dame-de-la-Conception.

Rendez-vous

©DR

La Feira Medieval de Silves

Du 8 au 16 août 2026 se déroulera la 21[e] édition de la Foire médiévale. Il s'agit d'une reconstitution historique de la Reconquête chrétienne. Saltimbanques, jongleurs, danseurs, charmeurs de serpents investissent les rues. Cortèges de nobles, tournois de chevalerie, épreuves d'archers, repas costumés en plein air, musiques médiévales jalonnent cette semaine de festivités. ✦

• facebook.com/feiramedievalsilves

Découverte

Le plein de curiosités

À une vingtaine de kilomètres de Silves, trois sites du littoral atlantique dont nous vous recommandons la visite.

© sanmiel/iStock

Praia Grande de Pêra

L'étang aux oiseaux

Depuis Pêra, suivre l'Estrada dos Salgados et bifurquer au panneau Carlos Beach Bar. Un chemin un peu cahoteux mène à une sublime et longiligne plage, quasi déserte, qui contraste avec les barres d'immeubles peu esthétiques d'Armação de Pera. Une fois la voiture garée, posez-vous sur le sable ou au restaurant. Empruntez ensuite la passerelle en bois qui longe le littoral, évitant ainsi d'abîmer le cordon de dunes. Elle vous fera découvrir une vaste zone humide où nichent des oiseaux, qu'un observatoire en hauteur permet de regarder sans déranger. Avocette élégante, échasse blanche, héron cendré, canard colvert, canard souchet, flamant rose, grèbe castagneux, martin-pêcheur d'Europe, grand cormoran, talève sultane, spatule blanche, foulque macroule y sont communément observés. Il n'est pas possible de faire un tour complet de ce vaste étang, un golf le bordant, mais le parcours avec la signalétique offre déjà une belle balade (six kilomètres aller-retour). ✦

• Observação de Aves da Lagoa dos Salgados, Pêra

Almancil

L'église du miracle

Consacrée à São Lourenço dos Matos depuis le miracle du 22 septembre 1722, lorsque la pluie remplit enfin des puits depuis trop longtemps à sec, cette église existait avant le XVIe siècle. Les azulejos datent de 1730. « *Ils recouvrent sans doute tous les murs,* affirme le Père Jorge. *Mais le retable cache celui du fond. L'autel et les boiseries sont postérieurs aux carreaux. On voit clairement qu'ils ne s'arrêtent pas à la jonction avec le bois. Admirez la coupole, qui laisse la plupart des visiteurs indifférents. Pourtant elle est exceptionnelle : fabriquer des azulejos sphériques est impossible. Découpés en trapèze, ils donnent l'illusion de la rondeur* ». Les azulejos décrivent minutieusement les étapes de la vie de saint Laurent et son martyr par le feu. Les photographies sont totalement interdites. Ne vous risquez pas à faire un cliché, il y a toujours un veilleur en civil qui traque les contrevenants. ✦

• Rua da Igreja, Almancil. Tél. : +351 289 395 451.

©Alizada Studios/shutterstock

Alcantarilha

Que d'os !

Un petit stop à l'Igreja Matriz. Sur son côté droit, on peut voir une minuscule chapelle tapissée des murs au plafond d'ossements et de crânes humains sans doute issus d'un cimetière déplacé. L'église à trois nefs se visite également. Construite au XVIe siècle, elle est de type manuélin et baroque. On admire surtout le baptistère, décoré de tuiles, et les fonts baptismaux. ✦

• Capela dos Ossos, Largo do Ossário, Alcantarilha

L'Algarve, terre de vin

Plus de 3 000 heures d'ensoleillement annuelles, une faible amplitude thermique, un sol sablonneux et argileux, des cépages locaux ne nécessitant pas énormément d'eau, protégés des vents froids par les montagnes de l'Algarve : tels sont les ingrédients qui assurent à la région des vins de qualité. Visite guidée de trois domaines.

Quinta do Francês

Les vins du Français

Anatomopathologiste de formation, Patrick Agostini est français. S'il exerce toujours son métier de médecin, il est également vigneron depuis qu'il s'est installé dans la vallée de la Ribeira de Odelouca, à dix kilomètres au nord-ouest de Silves, où il gère la Quinta do Francês avec sa femme Fatima. « *Patrick a décelé le potentiel de ce terrain schisteux réputé pour le vin*, se remémore cette dernière. *Ici, dans les années 2000, il existait des coopératives de vin de table, mais il n'y avait pas de vin de qualité supérieure.* » Les Phéniciens ont certes importé la vigne il y a plus de 2 000 ans, mais étrangement, elle en était restée à l'état de culture de subsistance, sans que personne ne prenne la mesure des ressources de ce terroir. En 2002, sur des coteaux exposés plein sud, Patrick a planté quatre cépages : *trincadeira, aragonez*, cabernet sauvignon et syrah, tout en aménageant un système d'irrigation. Quatre ans plus tard, 5 000 bouteilles sortaient du vignoble, avec un assemblage réalisé par une œnologue. Des bouteilles qui, en 2009, ont remporté deux médailles : l'argent

au Concours mondial de Bruxelles et le bronze à l'International Wine Challenge de Londres, avec le millésime 2006. Désormais, le vignoble s'étale sur dix hectares, répartis sur un terrain schisteux, des coteaux et des terrasses où sont plantés les cépages de rouge, et un sol alluvionnaire en bordure de rivière, avec du cabernet sauvignon et du sauvignon blanc. « *Il fallait satisfaire la clientèle, et pour cela créer une gamme élargie*, explique Fatima. *Nous avons construit une salle de dégustation, avec chais, distillerie et embouteillage. Nos tonneaux viennent tous de France* ». La Quinta loue aussi deux hectares de vignes. En 2023, 75 000 bouteilles ont été produites, écoulées à 80 % en Algarve. La notoriété de la Quinta do Francês est excellente, ses crus réputés. « *Nos vins sont souvent très concentrés, ils ont du corps,* conclut Fatima. *Nous sommes plus éloignés de la mer que les autres vignobles, la maturation est différente, nous recevons plus de pluie.* » Les vins se répartissent en trois gammes, « Odelouca », « Quinta do Francês » et « Ianthis », gamme de prestige primée chaque année en concours. ✦

Visite guidée avec dégustation de trois vins : 13,50 euros ; tapas : 6,50 euros.

• Sítio da Dobra Odelouca, Silves.
Tél. : +351 282 106 303. quintadofrances.com

Morgado do Quintão

Le comte est bon

En 1810, Francisco Manuel Pereira Caldas, premier comte de Silves, politicien et producteur de liège entre autres activités, possédait de nombreux biens, dont cette propriété sur laquelle veille, impénétrable, un olivier vieux d'au moins 1500 ans. Désormais administré par son arrière-petit-fils Filipe et sa sœur Teresa le domaine est passé d'une production de 3 000 à 50 000 bouteilles entre 2007 et 2023. « *Nous privilégions les cépages locaux,* negra mole *et* crato branco, *peu gourmands en eau*, souligne Felipe. *Mais en 2021, nous avons diversifié notre offre avec sept nouvelles variétés. Nous ne traitons pas nos terres. Nous croyons à la qualité plus qu'à la quantité, et à la santé du sol, comme à celle des consommateurs. Notre plus*

ancien cépage a 80 ans, les racines sont donc profondes et vont chercher l'eau en terre plus facilement que les vignes plantées récemment. » Ici aussi, les dérèglements climatiques se font sentir « *Chaque année, nous vendangeons une semaine plus tôt que l'année précédente !* » Poursuivant la tradition lancée par leur mère, qui dessinait elle-même les étiquettes, des artistes créent celles des crus actuels. Lors de la dégustation, Ricardo, le maître de cérémonie, détaille chacun des quatre crus présentés avec des *petiscos* : blanc « Loureiro », rosé « Palhete » et deux rouges, « Clarete » et « Ânfora ». ✦

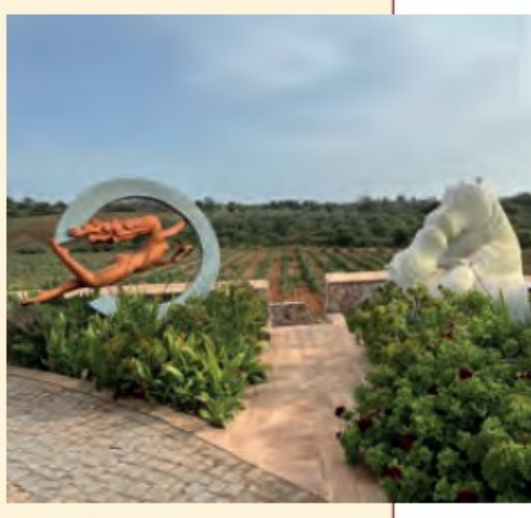
Expérience de dégustation de vins et tapas, visite autour de la propriété : 42,50 euros.

• Morgado do Quintão. Tél. : +351 965 202 529.
morgadodoquintao.pt

Quinta dos Vales

Demandez le programme !

À Estômbar, à dix kilomètres au sud de Silves, sur ce domaine de 44 hectares où sont cultivés quinze cépages différents, on peut assister à plusieurs types d'ateliers. Pour 314 euros, on y apprend à préparer un vin issu de trois cépages. Pour 14,90 euros, on goûte quatre vins différents en comparant ensuite ses notes et observations avec celles édictées par le maître de chais. Et pour 36 euros, on se balade dans le vignoble et le cellier en testant quatre vins accompagnés de pain et d'huile d'olive. ✦



• Sítio dos Vales, Estômbar. Tél. : +351 282 431 036.
quintadosvales.pt

©travelviewshutterstock

Monchique

La belle verte

La Serra de Monchique culmine à 902 mètres d'altitude, au belvédère de Fóia. Ici, la végétation est exubérante, dense et touffue. Un paradis pour randonneurs.

©Serhiy Stokhnykshutterstock

Ci-contre. La Serra de Monchique. Ci-dessous. L'arbousier *Arbutus unedo*, véritable star locale.

Châtaigniers, rhododendrons, rosiers, géraniums, chênes-lièges et pins ont remplacé les bougainvilliers et les hibiscus. Moins de trente minutes après avoir quitté Silves, le changement de végétation est spectaculaire. Fini les champs d'orangers, figuiers et caroubiers. Place à une montagne de schiste au relief tourmenté, une chaîne surgie des entrailles de la Terre il y a 75 millions d'années, véritable frontière naturelle avec l'Alentejo. Deuxième sommet de la Serra, culminant à 773 mètres d'altitude, le mont Picota domine fièrement la ville de Monchique. C'est au milieu de cette verdure que pousse la star locale, l'arbousier. *Arbutus unedo* est un arbuste rustique qui résiste bien à la sécheresse et qui aime les sols calcaires. Ses fruits ressemblent à de grosses fraises des bois, d'où son nom vernaculaire anglais, *strawberry tree*. Ici, on l'appelle *medronho*. Même si vous le vouliez, vous ne pourriez pas y échapper. À Marmelete, à quinze kilomètres de Monchique, un espace lui est consacré. Un film présente toutes les étapes depuis sa récolte, en octobre-novembre, jusqu'à sa fermentation en cuve, sa distillation et sa mise en bouteille. On ne repart pas sans avoir goûté cette eau-de-vie qui était déjà sur les tables en 1504, comme en témoignent des archives.

Des belvédères et des randonnées

Monchique permet de rejoindre quatre étapes du parcours de la Via Algarviana. Ce GR13 traverse l'Algarve d'est en ouest sur 300 kilomètres divisés en quatorze secteurs, d'Alcoutim au cap Saint-Vincent, à la pointe de Sagres. S'il peut être compliqué de réaliser tout le parcours, randonner sur certains tronçons dans les environs de Monchique est jouable : GR13.3 (25,5 km) ; GR13.5 (18,6 km) ; GR13.10 (11,7 km) et GR13.11 (11,5 km).

©Kristof Bellens/shutterstock

Il est également possible de se lancer dans des randonnées sur le thème de la flore et de la géologie. Trois itinéraires sont proposés pour voir des arbres remarquables : dans le périmètre de la ville (6,3 km, sans difficulté), à Picota, en empruntant quelques tronçons du GR 13 (27 km, difficile) ou à Fóia (17 km, difficulté modérée). Deux parcours se concentrent sur la géologie, aux environs de Marmelete (6,23 km difficulté modérée) et autour de Fóia (15,4 km, sur un tracé difficile). Depuis l'automne 2023, à Alferce, un parcours en bois (avec escaliers) traverse une gorge via un pont suspendu, épouse le contour d'une colline et arrive jusqu'à un superbe belvédère. Aucune difficulté avec des enfants (2 km aller-retour, se garer près du cimetière), mais à éviter si vous êtes sujet au vertige. Chacun trouvera donc un itinéraire à sa convenance, en fonction de sa forme et de ses envies. Enfin, un parcours avec audioguide de 60 minutes permet de déambuler dans Monchique en cherchant les cheminées à jupe, en découvrant des objets d'artisanat, comme les chaises à ciseaux, modèle hérité des Romains, ou les chaises en feuille de massette, en passant par des églises que le conteur décrit admirablement, mais aussi par des recoins insoupçonnés. Reste aussi la possibilité de se reposer aux thermes, à six kilomètres au sud de la ville, dans une étroite petite vallée, la Caldas de Monchique, où se trouvent la plupart des hôtels. ❖

• **Casa do Medronho, Rua de Aljezur**, 14, Marmelete. Tél. : +351 282 955 121. casadomedronho.com

©Rafal Michal Gudomskishutterstock

©travelviewshutterstock

Ci-contre.
Chemin dans la Serra de Monchique.
En bas.
La Caldas de Monchique, où se trouvent la plupart des hôtels.

LE CARNET

Photos M. Carret & P. Hawlik (sauf mention)

Nos bonnes adresses

Shopping

Lagos

MAR D'ESTORIAS

Difficile de qualifier ce lieu pluridisciplinaire. À la fois, épicerie, restaurant, galerie et bar, on pourrait y passer des heures. La production artisanale « made in Portugal » y est particulièrement bien représentée. Céramique, couvertures, foulards, sacs, papeterie, huile d'olive, conserves, vin, alcool... Si vous voulez ramener un peu du pays dans vos valises, c'est ici qu'il faut vous rendre. Et entre deux emplettes, rendez-vous sur le rooftop, qui offre une vue superbe sur les toits en tuiles et la charmante petite église San Antonio. Son accès par un escalier étroit ne conviendra pas à tout le monde. À la carte de ce bar en mezzanine, les fameux *petiscos*, les tapas locales, et ce qu'il faut pour se rafraîchir. Mention spéciale pour un désaltérant mélange de citron frais et de limonade avec un soupçon de sucre qui a ravi nos papilles.

• **Rua Silva Lopes, 30.**
Tél. : +351 282 792 165. **mardestorias.com**

Carvoeiro

PORCHES POTTERY

En repartant de Carvoeiro, en direction d'Albufeira, passage obligé par ce magasin de poteries. Au kilomètre 55 de la EN125, entrez directement sur un parking boisé. À l'intérieur, seul le souffle des pinceaux trouble le silence des lieux. Les artistes sont là, bien présents, et peignent les poteries sous vos yeux. Assiettes, bols, vases, lampes, pots... On peut même commander des azulejos personnalisés. Ce n'est pas une résidence d'artistes, mais c'est tout comme, avec un espace d'exposition, un espace de travail, et même, sous une pergola ombragée, un lieu où il est possible de prendre un petit-déjeuner ou un lunch, le tout composé de produits frais et servi dans de la vaisselle fabriquée sur place. Le jus d'orange est exceptionnel, et l'accueil des plus chaleureux !

• **EN125. Tél. : +351 282 352 858.** **porchespottery.com**

Tavira

FINE CORK & CORK ALL

Du liège, du liège et encore du liège ! Ici, vous ne trouverez que des objets uniques, fabriqués à la main avec du liège, « *un matériau aussi résistant que le cuir* », assure la vendeuse. Sacs à main, sacs à dos, pochettes, porte-monnaie, porte-cartes, casquettes... il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses ! Deux boutiques en rive droite, l'une dans la rue qui monte depuis le pont romain, l'autre plus vaste, au bord du fleuve.

• **Rua José Pires Padinha, 118, et Rua da Liberdade, 41.** **finecorkportugal.com**

Alte

O REGIONAL - LOJA DE ARTESANATO

Une énorme boutique, avec deux entrées de chaque côté de la rue. Des céramiques de toutes tailles et de toutes formes.

• **Largo José Cavaco Vieira, 2.**
Tél. : +351 289 478 105.

SUNKISS CERÂMICA

Tous les jours, de 10 h 30 à 17 h 30, cette petite boutique qu'on voit de loin, avec ses assiettes collées au mur, propose des céramiques de toutes tailles et de toutes formes : bols, beurriers, coupes et coupelles, plats ronds, ovales, rectangulaires...

• **Rua 5 de Outubro, 29.**
Tél. : +351 910 571 226.

CASA MATOS

Si vous cherchez un chapeau artisanal, vous avez toqué à la bonne adresse. Ici, on ne peut que trouver chapeau à sa taille, dans une ambiance rétro, mais design.

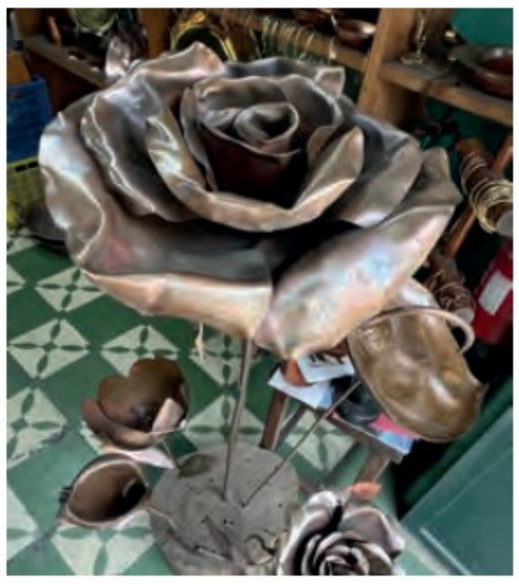
• **Rua José Pires Padinha, 80.**
Tél. : +351 917 880 268.

São Brás de Alportel

CASA DO ARTESAO

Objets de vannerie, paniers, chapeaux, miel, broderies, bijoux, objets en liège ou en tissu, bouteilles de liqueurs diverses, huile d'olive produits dans les environs à découvrir au point d'information touristique.

• **Ponto de Informação Turistica Municipal, Rua Dr Victorino Passos Pinto, 1-5. Tél. : +351 289 840 210.**



Loulé

OFICINA DE CALDEIREIROS

De 9 h 30 à 18 heures, on peut acheter des casseroles, des coupelles, des bols en cuivre ou des objets en laiton, des utilitaires pour la cuisine, mais aussi, tout simplement, des objets de décoration (superbes roses) ou des bijoux, des bracelets notamment.

• **Rua da Barbacã, 28. loulecriativo.pt**

CASA DA EMPREINTA

Des objets naturels en feuilles de palmiers, tressés uniquement selon des traditions ancestrales et autres usages séculaires. Paniers, sacs, sacoches, plats, dessous de plat, luminaires. Solides, indestructibles et indémodables.

• **Rua Vice Almirante Cândido dos Reis, 20. Tél. : +351 289 400 618.**

MODAS E ARTES BY H. S.

Un magasin de vêtements féminins à l'enseigne d'Helena Sampaio, qui mêle agréablement art et mode, le tout sélectionné avec goût par la propriétaire. De belles trouvailles, craquantes, notamment des vêtements teints avec des plantes tinctoriales par Manoli Ortiz.

• **Rua Dr. Joaquim Nunes Saraiva, 17.**
Tél. : +351 933 793 168.
facebook.com/modas.e.artes.loule

TERESA'S POTTERY

Une échoppe pleine de charme, tenue par Teresa, qui s'est inspirée d'animaux marins pour créer de superbes plats, assiettes, bols, coupes, saladiers ou vases, avec des dessins empreints d'élégance et de finesse. On a franchement envie de tout acheter.

• **Rua Dom Paio Peres Correia, 1.**
facebook.com/teresapottery

Silves

ANA E JOANA

Cette jolie boutique en angle se trouve dans la montée vers la cathédrale, juste après avoir franchi la porte principale de la ville. On y trouve de jolis plats en céramique, des dessous-de-plat, des bols et des mugs, des étuis à lunettes... Impossible de ressortir sans avoir choisi quelque chose.

• **Rua da Cadeia, 2. Tél. : +351 282 441 396.**

CASA DE LÁS E RETROSARIA ANITA

Jose Manuel prévient : « *Ici, rien ne vient de Chine ! Tout est portugais* ». On aime les torchons et les tabliers typiques, brodés ou imprimés, que propose sa femme Graça Maria.

• **Rua 5 de Outubro, 21.**
Tél. : +351 282 443 141.

Monchique

CORK BOUTIQUE

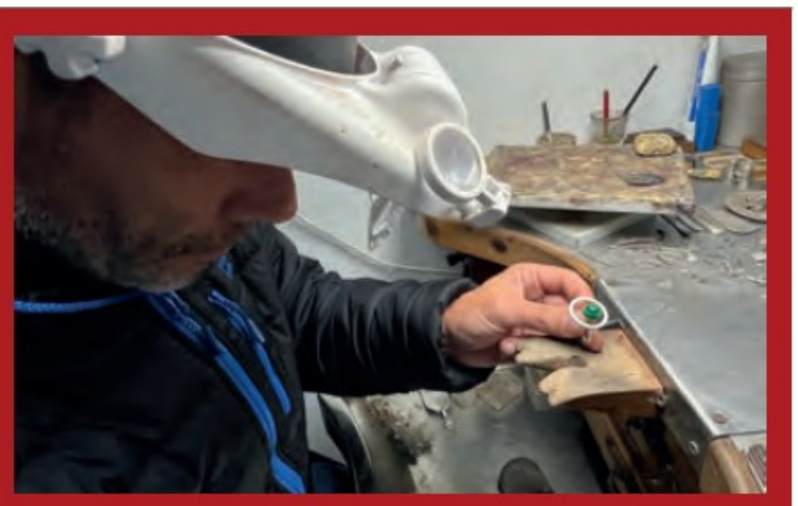
Prenez le temps de flâner dans cette belle boutique où le liège se décline sous toutes ses formes : besaces, pochettes, sacs à dos, sandales, casquettes...

• **Rua do Porto Fundo, 23. corkpel.com**

FLOR TECIDO

Une jolie boutique tenue par un couple d'artistes, Candida (sacs, chapeaux, magnets gravés sur bois, bijoux) et Carlos, qui proposent également des produits d'artisans locaux : savons imprégnés de fleurs séchées, bougies à base d'huile d'olive, céramique, cuillères en bois...

• **Rua do Porto Fundo, 42. Tél. : +351 928 110 416.**



NÚMERO LIMITADO

Un collectif de cinq artistes a investi la petite boutique du joaillier Nino Lopes, que l'on peut d'ailleurs voir à l'œuvre. Sont exposées : les photographies d'Alexandre Manuel, les sculptures de Raymond Dumas, les céramiques en grès de José Pedro Brito et les créations des artistes sévillans d'Estudio Ciento2, Sonia et Miguel, qui confectionnent de sublimes bijoux en verre. Envoyez un SMS pour vérifier si c'est ouvert.

• **Rua de Caldas de Monchique. Tél. : +351 967 55 50 55.**

Bons produits

Alvor

VILLA ALVOR

Accueilli par Suzanna, une vigneronne passionnée par l'histoire et son métier, on embarque avec elle pour quelques heures de découverte et de dégustation. Cette exploitation viticole de plus de 80 hectares est sans aucun doute la plus dynamique de la région, avec une production de 100 000 bouteilles par an, aussi bien en blanc qu'en rouge ou en rosé. Si vous êtes amateurs de vin, vous avez sûrement déjà goûté ceux de Bourgogne et de Provence. Eh bien, sachez que les vignes ici sont plantées sur des sols identiques, argilo-calcaires, avec un microclimat plutôt frais. Assis sous le *gazebo*, le regard se perd sur le vignoble alentour. On apprend à humer le vin, à identifier les assemblages et les mono-cépages. De la teneur en sucre jusqu'au procédé d'embouteillage, ce n'est plus une visite, mais un véritable cours d'œnologie, donné avec enthousiasme et passion.

• Quinta Morgado da Torre, Sitio da Penina. Tél. : +351 282 476 866. villaalvor.pt

Portimão

MARIA DO MAR

Une adresse coup de cœur ! Si, en sortant du Museu de Portimão, vous avez envie de vous procurer de bonnes sardines en boîte, faites-y un détour. Cette épicerie sans chichi, aux murs recouverts de conserves de toutes les couleurs – le maquereau y côtoie sans façon le thon ou la morue –, propose également une carte de délicieuses tapas. Le propriétaire, qui parle un français impeccable, a réussi à sublimer un mets qu'il est de coutume de consommer sur une tranche de pain, avec du beurre. Sacrilège ! Ici, vous découvrirez qu'il est possible d'en faire de savoureuses recettes. Et même si la sardine est la star du Mario do Mar, ne faites pas l'impasse sur la tarte aux amandes. Conseil d'ami.

• Rua Direita, 89. Tél. : +351 282 094 104. facebook.com/mariadomar.conservas

Lagos

MERCADO DA AVENIDA

Vous êtes amateurs de produits de la mer ? Soyez debout aux premières lueurs du jour, prenez votre café directement sur le marché, au premier étage, puis cheminez entre les étals chargés de poissons frais. Les poissonniers discutent facilement de leurs produits, et offrent quelques explications en français, en anglais ou en portugais. Inauguré en 1924 et entièrement tapissé de faïence bleue, le Mercado da Avenida propose aussi des épices, du miel de rose ou d'eucalyptus, des liqueurs ou le fameux *queijo de figo*, un petit gâteau traditionnel à base d'amandes et de figues, terriblement addictif ! Vous prendrez plaisir à le déguster en déambulant dans les allées, le regard attiré par les innombrables motifs composés de carrés de céramique qui habillent chaque mur du marché. Une véritable œuvre d'art, curieuse et colorée. Mention spéciale pour cet artisan qui fabrique des assiettes dont le centre est formé de picots pour râper l'ail et le fromage, entre autres. Elles sont vendues avec le mode d'emploi et le pinceau pour les nettoyer.

• Avenida dos Descobrimento

Tavira

ÉGLISE SAINTE-MARIE-DU-CHÂTEAU

En hommage aux sept chevaliers martyrs qui reposent dans l'église, la Quinta da Boavista (vignoble du Douro) leur a dédié un vin qui se décline en rouge, blanc et rosé. Il est vendu dans l'entrée de l'église, avec quelques autres petits produits comme des pots d'olives hachées dans de l'huile d'olive et du sel.

• Calçada de Santa Maria.
Tél. : +351 281 326 286.

Alte

MERCEARIA DA FONTE PEQUENA

De 8 h 30 à 17 heures, du mardi au samedi, cette boutique propose divers produits locaux : miel, bonbons aux figues, aux amandes, à la caroube, ou aromatisés à l'eau-de-vie d'arbousier…

• Largo de São Luiz, 3

©DR

Loulé

MERCADO MUNICIPAL

© Photoropagooshutterstock

Sous les arcades du marché couvert, de nombreux producteurs proposent quotidiennement leurs produits à la vente, qu'il s'agisse de miel, de confiture, de fleur de sel, d'huile d'olive, de gâteaux, de barres de figues séchées, ou encore de sel aromatisé au thym, au fenouil, au curry, au citron ou même à l'orange. Le samedi matin, Maria de Fátima Nunes vend ses pâtisseries familiales, des créations en figues et amandes en forme de roses, tandis que sa fille Marta propose ses herbes médicinales et aromatiques, sur un stand à l'extérieur autour du marché.

• Rua José Fernandes Guerreiro

Monchique

IDÁLIA MANUELA FERREIRA JOAQUIM DUARTE

Dans cette charcuterie, on écoule également la production familiale de medronho, ainsi que l'eau de Monchique ou des compotes, de la confiture et du miel. Une boutique typique, où s'approvisionnent les locaux.

• Rua Serpa Pinto, 18

Pause douceur

Lagos

MIMAR CAFÉ

C'est dans une rue discrète que se cache cette adresse dont le rapport qualité-prix est imbattable. Ici, on sert d'excellents café et breakfast (omelettes, croissants, tartines) et le midi, des burgers et des sandwichs à la viande. La nuit, l'endroit se mue en bar à vin et tapas : *petiscos*, olives marinées, escargots à l'ail, chorizo flambé et beignets de morues agrémentent le vin portugais.

• Rua António Barbosa Viana, 27. Tél. : +351 289 084 794.

©DR

©DR

©DR

MERCEARIA BIO CAFÉ LAGOS

Près du Mercado do Levante, dans une petite rue calme, cette boutique de produits bio offre un choix de cafés, de pâtisseries et de sandwichs, pour un vrai moment de détente. Parking à deux pas.

• Rua Victor da Costa e Silva. Tél. : +351 282 242 282.

CAFÉ PASTELARIA GOMBA

Loin des lieux touristiques, ce salon de thé décontracté, sans chichi, aux couleurs chaudes, est le rendez-vous des locaux et des petites mamies qui ont toujours quelque chose à raconter. « The place to be », quand on veut faire une pause gourmande et découvrir les pâtisseries traditionnelles. On s'y bouscule depuis 1964 pour commander les *bolas de berlim*, mais surtout les *pastéis de nata* à l'orange et à la cannelle. Il y avait comme un air de Noël sur nos papilles.

• Rua Cândido dos Reis, 56. Tél. : +351 282 762 188.

CREMA DI GELATO

Après avoir dégusté notre glace rhum, raisin et *Amaretto*, le doute n'est plus permis : dans cette petite boutique officie le meilleur glacier de Lagos. Et il ne fait pas les choses à moitié. Plus d'une quinzaine de saveurs, une technique de préparation à l'italienne, des fruits de saison, des cuillères compostables, des démonstrations en live… avec son sourire à la Willy Wonka, notre homme a vraiment tout pour plaire ! Vous céderez forcément à la tentation.

• Rua Marreiros Netto, 17

Albufeira

PASTELARIA RIVIERA

Il n'y a pas d'heure pour faire halte dans ce lieu dédié à la gourmandise. Petit-déjeuner, brunch, goûter… tous les prétextes sont bons pour saliver devant la vitrine gargantuesque. Ce snack est plutôt chic, avec de jolis fauteuils en osier tressé, des caryatides au mur et un lustre des plus imposants. Les Viennois n'ont qu'à bien se tenir… Entre la vaste salle lumineuse et la terrasse, il y a l'embarras du choix pour s'installer, puis se laisser tenter par le large choix de pâtisseries, de sandwichs et de boissons. Le *pastel de nata* servi encore chaud est un régal, tout comme le millefeuille à la fraise, le cake à la noix de coco, les sablés… Peu importe votre faim, vous trouverez toujours un petit quelque chose à grignoter ou à emporter.

• Rua do Municipio. Tél. : +351 289 587 745.
facebook.com/people/Pastelaria-Riviera

Portimão

CASA DA ISABEL

Ne serait-on pas là en présence d'un café viennois ? Eh bien non, nous sommes bel et bien au Portugal. L'Autriche se dissipe, pour laisser place à un salon de thé chic, mais accessible, inscrit dans les murs d'une maison bourgeoise de style Art nouveau. Appliques dorées au mur, sol en mosaïques, vaisselles soignées, mobilier en bois lustré et sur le comptoir, des pâtisseries maison, toutes plus gourmandes les unes que les autres. Cette adresse, véritable madeleine de Proust, s'avère une torture pour les becs sucrés. Chef pâtissière et propriétaire de la maison, Isabel Ramos confectionne ses gâteaux en respectant scrupuleusement les recettes traditionnelles. Pudding, confitures, tartes, biscuits à l'huile d'olive, gâteau royal d'Aljezur, gourmandises à l'amande… Vous ne saurez plus où donner de la tête, sans compter que vous y trouverez les meilleurs *pastéis de nata* de la ville, dont certains aux carottes et à la cannelle ou aux haricots blancs, à accompagner d'un thé sélectionné par la dame.

• Rua Direita, 61. Tél. : +351 282 484 315. acasadaisabel.com

Tavira

PASTELARIA TAVIRENSE

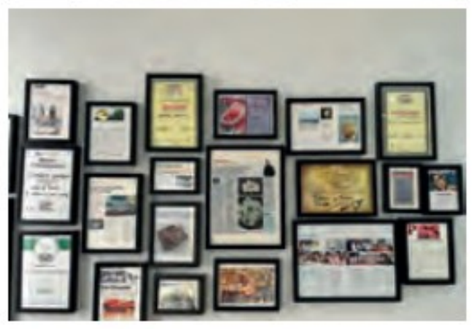
Tenue par la famille Reis depuis 1969, cette pâtisserie mérite sa réputation. Si vous souhaitez trouver le gâteau de vos rêves, venez dès 7 heures du matin. À 17 heures, pas sûr que le lieu soit encore bien achalandé, tellement les douceurs locales (*doce fino do Algarve, Dom Rodrigo, queijo de figo, morgado*) fabriquées par la chef pâtissière Eduarda Dias partent à la vitesse LGV. Quelques petites tables pour boire un café et déguster les pâtisseries.

• Travessa Dom Brites, 12.
Tél. : +351 281 323 451.
facebook.com/p/Pastelaria-Tavirense

DELIZIA DA PONTE

La minuscule boutique d'un artisan-glacier réputé. Au mur, sous verre, les photos des prix internationaux qu'il a remportés. Même les visiteurs italiens reconnaissent que ses glaces sont délicieuses. Sans lactose, sans sucre, en sorbet ou en crème, les glaces sont disponibles en pot ou cornet. *Une boule : 2,70 euros ; deux boules : 4,10 euros ; trois boules, 5,90 euros.*

• Rua 5 de Outubro, 9.
facebook.com/GelatariasDelizia



Alte

FÁBRICA DA AMÊNDOA

Une petite pâtisserie qui propose un bel éventail de produits typiques. Quelques sièges sur le trottoir pour savourer un café ou un thé en accompagnement d'un gâteau.

• Largo Gago Coutinho 16.
Tél. : +351 289 422 806.

Silves

DOCARIA DO SUL

Ouverte depuis novembre 2021, cette petite boutique propose de délicieuses pâtisseries, parmi lesquelles la lesma do Silves (« *limace de Silves* »). Cette friandise sucrée est composée de massepain aux amandes, de courge de Siam et de brins de jaune d'œuf cuits dans un sirop. Outre les gâteaux, on peut aussi acheter de nombreux produits typiques des environs et issus de producteurs locaux : huile d'olive, sardines, tablettes de caroube.

• Rua Elias Garcia, 15. Tél. : +351 961 312 311. docariadosul.pt

Douceurs locales

L'héritage arabe a laissé des traces dans la pâtisserie extrêmement sucrée de l'Algarve. Petite sélection de douceurs très locale

©Mauro Rodrigues/shutterstock

©viennetta/shutterstock

Dom Rodrigo. Elles intriguent par leur emballage en forme de pyramide en aluminium de toutes les couleurs. Il s'agit de boules collantes à base de jaune d'œuf et d'amande qui, une fois refroidies, sont enserrées dans des cheveux d'ange, jaunes d'œufs étirés en fines lanières cuites dans du sirop de sucre. Leur nom viendrait d'une recette créée dans un monastère de Lagos pour plaire à un seigneur nommé Rodrigo.

Queijinho. Un gâteau en forme de petit crottin de fromage. Avec des figues séchées coupées horizontalement et des amandes pelées découpées en flocons (*queijinho de figo*), mais aussi à base de caroube (*queijinho de alfarroba*), d'amande (*queijinhos de amêndoa*) ou de noix (*queijinho de noz*).

Doce fino do Algarve. Très colorées, esthétiquement magnifiques, ces sucreries attirent l'œil. Elles sont en pâte d'amande fourrée à la crème aux œufs et affichent des formes et couleurs variables, fruits ou animaux.

Morgadinho. Gâteau en forme de dôme blanc recouvert d'un glaçage au sucre. À base de sucre, d'amande, de jaune d'œuf et de confiture de citrouille.

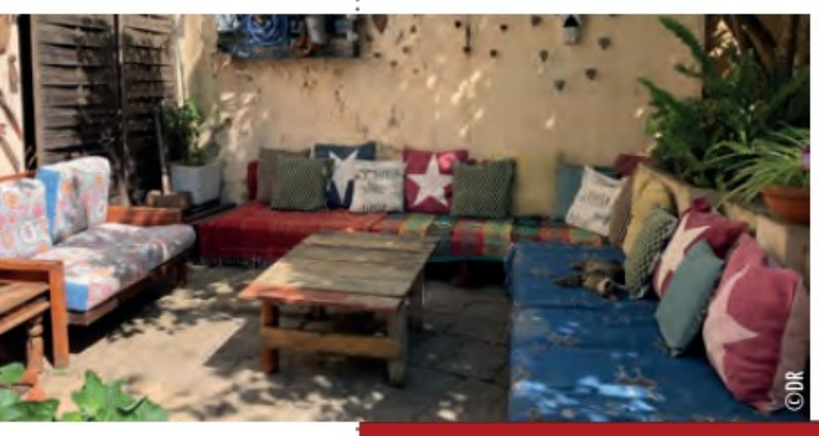
Boire un verre

Lagos

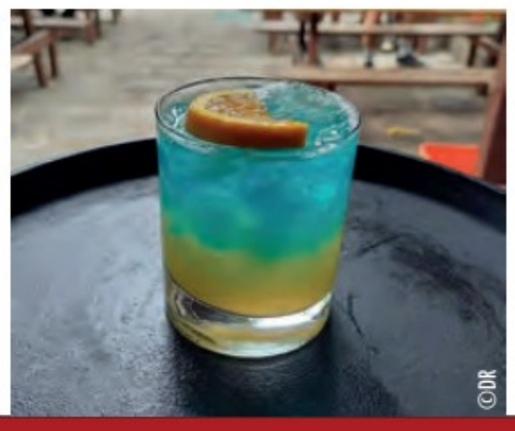
THE GARDEN

Niché dans un jardin tropical, entre hibiscus et bougainvilliers, The Garden est un havre de paix bohème et « chill ». Installé dans un sofa confortable, avec de multiples coussins multicolores, on s'y sent comme à la maison. Et quand Burney, le chat-mascotte des lieux vient se caler sur nos genoux, c'est une petite séance de « ronronthérapie » qui s'offre à nous. On vient au Garden pour passer un moment de détente, boire un cocktail (à partir de 4,75 euros) ou manger une grillade. Le rapport qualité-prix est excellent. Le hic ? Il est bien difficile d'en partir !

• Rua Lançarote de Freitas, 27. Tél. : +351 913 187 142



©DR



©DR

BAHIA BEACH BAR

L'accès au Bahia Beach Bar se fait par une passerelle donnant directement sur la Meia Praia. Mais si le maillot de bain est de rigueur sur le sable, ici, il faut se vêtir un minimum, consigne de la maison. À l'ombre d'un toit de bambou, la terrasse laisse filtrer quelques rayons de soleil. Accueillis avec le sourire et des airs de rhythm'n'blues, vous aurez le choix entre intérieur et extérieur. Côté bar, la sangria maison est incontournable. Côté restaurant, ne faites pas l'impasse sur le carpaccio de poulpe et sur le banoffee, une tarte banane caramel avec un sablé au beurre de cacahuète et crème au mascarpone à tomber !

• Meia Praia. Tél. : +351 282 760 149. facebook.com/bahiabeachbarandrestaurant

Alvor

MOURISCO COCKTAIL BAR

En vacances, la coutume est de terminer la soirée par un moment de détente, si possible festif. Au Mourisco, sous la voûte en pierre, on découvre un décor oriental, où officie un mixologue talentueux. La carte des cocktails est alléchante, si bien qu'il est plutôt difficile de faire un choix. Il y a bien entendu les « classiques » mojitos ou piña colada, mais sachez qu'ici, la tradition s'allie à l'exceptionnel. Vous pourrez ainsi vous laisser tenter par le « Foxy Lady 2.0 » ou le « White Port and Tonic ». Vous l'aurez compris, si vous êtes amateurs de cocktails, nul besoin de s'appeler James Bond pour investir ce lieu à la fois chaleureux et qualitatif.

• Rua Frederico Ramos Mendes, 40. Tél. : +351 935 441 229.
facebook.com/mourisco.cocktailbar

©DR

©DR

Portimão

PORTA VELHA

Il y a des endroits comme ça, qui donnent une impression de « déjà vu ». En poussant les portes de la Porta Velha, vous aurez la sensation de rendre visite à une bande d'amis que vous auriez vu le week-end dernier et tous les autres avant. Ici, on boit un verre, on déguste des tapas, portugaises bien entendu, mais surtout, on parle de tout et de rien en toute décontraction, dans une décoration rustique. Et parfois, des groupes sont conviés pour des live improvisés.

©DR

• Travessa Manuel Dias Barão.
Tél. : +351 918 053 169.

Portimão

NOSOLOAGUA

Dans ce bar de plage au luxe exotique, on se transporte pour quelques heures à Ibiza. Les lieux appartiennent à un groupe possédant deux autres adresses du même style, mais celle-ci semble la plus spectaculaire. Entre deux cocktails, la piscine d'eau salée accueille des baigneurs qui, après ce rafraîchissement iodé, ne manquent pas de profiter des lits à baldaquin et autres transats mis à leur disposition. L'été, l'heure est à la fête, tandis que l'ambiance est à son comble quand des DJ nationaux et internationaux sont aux platines.

• Marina de Portimão.
Tél. : +351 910 789 991. nosoloagua.com

©DR

©DR

©DR

©DR

Loulé

ADEGA DA VILA

Ambiance rustique et brute (liège et pierre) pour ce bar à vin et cocktail qui fait également office de restaurant à tapas, situé dans une ruelle près du marché.

• Rua do Município, 16-18.
Tél. : +351 964 836 946.

MATRIX

Ouvert depuis le mois d'avril 2023, ce bar branché joue la carte de la musique et des groupes en live, ce qui ne plaît pas toujours aux riverains ! Goûtez le « Peach Sour », « le » cocktail maison à base de vodka, schnaps à la pêche, citron vert et sirop, préparé par Rita, la sympathique barmaid.

• Rua do Município, 8.
Tél. : +351 966 203 721.

TOCA DA ZORRA

Marafada (Algoz), Novo Sul (Albufeira), Moça et Algarve Rock (Faro), Vicentina (Sagres), Nova Vida et Abaladiça (Loulé)… Telles sont les huit bières artisanales de la région dont ce bar, ouvert en début d'année 2024, fait la promotion, même s'il propose d'autres bières du pays. À découvrir, le cocktail maison, le « Black & Tan », aux deux couleurs de bière, brune et blonde, mais aussi le « Weiss Sour » (whisky et bière), ou le « Moscow Mule » (vodka et bière au gingembre). Tapas, salades, *bowls* et bagels au menu.

• Rua 5 de Outubro. Tél. : +351 289 411 028.

Praia da Rocha

NANA'S BAR

Situé sur la grande avenue qui monte vers l'artère principale, l'endroit est un petit bar sans prétention, dont le succès tient à ses cocktails inventifs et généreux, ainsi qu'à la gentillesse du patron. Si vous souhaitez terminer votre journée dans une ambiance intimiste, le Nana's Bar est la meilleure adresse de la ville. À des années-lumière des bars à touristes en bord de plage.

• Rua Engenheiro Jose de Bivar. facebook.com/people/Nanas-Bar

KATEDRAL

©DR

Eh non, détrompez-vous, ce n'est pas un lieu de culte, bien au contraire ! Cette Katedral-là n'a pas de clocher, pas de nef, encore moins de transept, mais elle dispose d'un bar, d'une piste de danse et de stroboscopes pour agrémenter les nuits blanches des locaux et des gens de passage. Les gens de la nuit vous diront que c'est « le » club du coin. Couverts d'un gris bétonné et de faisceaux rouges, les lieux sont imposants – vous ne pourrez pas les rater ! Rendez-vous à 1 heure matin, pas avant, pour pénétrer dans cet endroit mystérieux, où l'on n'est par ailleurs pas regardant sur le code vestimentaire. Comme dirait l'autre, venez comme vous êtes !

• Avenida Tomas Cabreira. Tél. : +351 918 465 463. facebook.com/Katedral.disco.portimao

Carvoeiro

BONECA BAR

Il y a quelques spots à ne surtout pas rater en Algarve, et celui-ci en fait partie. Situé à 750 mètres de la place de Carvoeiro, ce bar intégré aux formations rocheuses de l'Algar Seco est une adresse magique. Ses toiles tendues ont un petit air de campement berbère établi au cœur du Sahara – les couleurs de la roche, le sable fin… Le lieu se compose d'un bar et d'un bistrot. Au coucher du soleil, on entame la soirée avec un cocktail, une bière ou un verre de vin blanc local ; on la poursuit avec des sardines ou du thon grillés. Le petit verre de porto offert par la maison conclut de belle manière ce moment en suspension, avec le bruit des vagues en fond sonore.

• Estrada do Algar Seco. Tél. : +351 282 358 391. restaurantebonecabar.com

©DR

LE CRO PORTUGAL

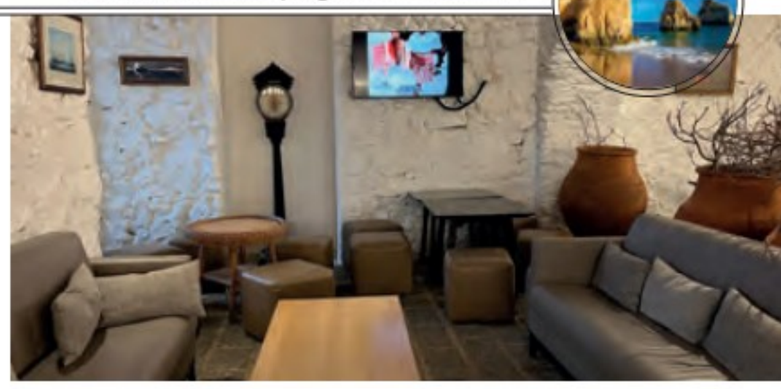
Quand Hugo et Marina, propriétaires du Cro Portugal, vous appellent par votre prénom, vous avez d'emblée l'impression d'être un habitué des lieux. Une proximité sans affectation, qui fait du bien. Le patron est un grand amateur de vin portugais, servi au verre, et propose même une petite dégustation pour aiguiller votre choix. Et les tapas ! Divines… Nombreux sont ceux qui y retournent pour goûter l'ensemble de la carte. La gourmandise est un vilain défaut, paraît-il, mais pas ici. Ne ratez pas le *ceviche* de saumon et de bar, les champignons à la truffe, la marmite de petits légumes, les anchois marinés et les aubergines farcies aux figues… Quel délice !

25 euros les trois tapas ; 30 euros avec un verre de vin.

• Edificio Auroramar, Estrada do Farol, 77.
Tél. : +351 910 983 443.
facebook.com/lecrocarvoeiro

©DR

©DR

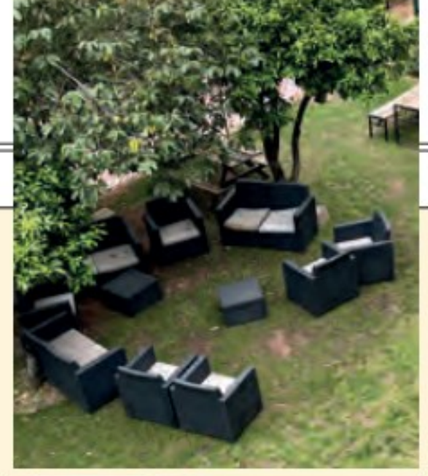


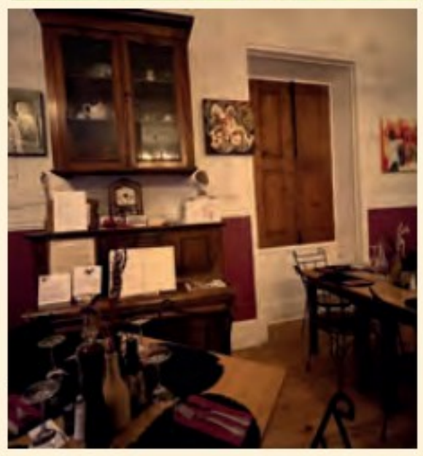
Silves

CAFÉ INGLES

Suivez les notes de musique, que ce soit du jazz, de la musique d'Amérique latine, du rock ou des percussions modernes. Ici, ça swingue, ça bouge, ça décape. N'espérez pas passer une soirée tranquille, surtout les vendredi, samedi et dimanche soirs, lorsqu'il y a des concerts. On vient pour s'amuser et écouter de la bonne musique. La carte est très éclectique, du simple snack ou part de pizza à un plat plus consistant. On y sert également des cocktails et des vins locaux. Terrasse donnant sur la cathédrale, mais aussi jardin et terrasse collée sur les murailles du château. Suzy, la dynamique propriétaire anglaise, tient les rênes depuis 1983, sans que le succès du lieu se démentisse.

• Rua do Castelo, 11. Tél. : +351 282 442 585. cafeingles.com.pt



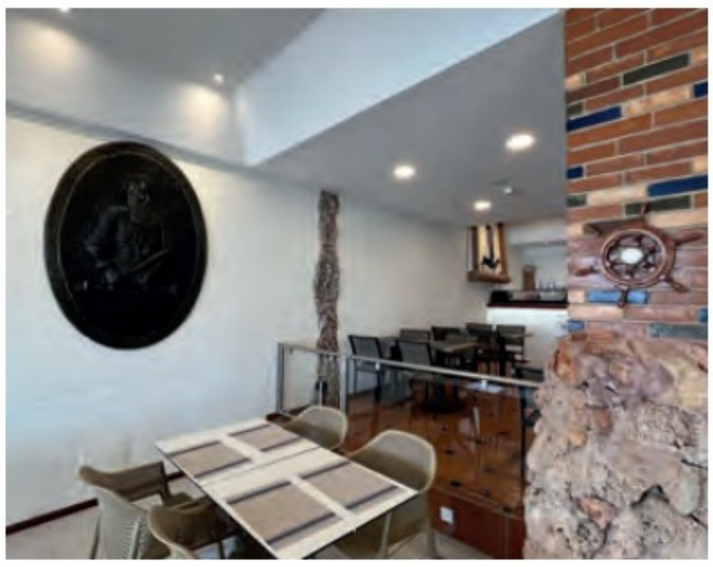


Monchique

AKALINE

Envie d'un café, de tapas, d'un smoothie ou d'un cocktail de fruits ? Vous êtes à la bonne adresse. Le cocktail maison, le « N° 4 », est à base de vodka avec framboises, cerises, mangue et pomme.

• Rua de Caldas de Monchique



Tavira

MARES BISTRO BAR

Idéalement placé face à l'embarcadère, un bar très récent et franchement très accueillant, avec du personnel souriant et affable. On y prend un café, un goûter, un brunch ou un verre de vin, on y déjeune ou l'on y dîne. Le carpaccio de saumon ou de thon, les sashimis ou les *poke bowls* sont préparés par le chef japonais Kiko ; les plats traditionnels par une autre équipe.

• Rua José Pires Padinha, 134.
Tél. : +351 926 658 885.
maresbistrobar.com

AVANT-GARDE

Un élégant bistrot, sur la rive gauche du fleuve, très design, qui propose quelques plats de poisson, des moules marinières, de la viande, des salades et des planches à partager. La salle étant petite, mieux vaut réserver. On peut aussi simplement prendre un verre. Grande sélection de champagnes français.

• Rua Jacques Pessoa, 13.
Tél. : +351 910 747 397.
avantgardebistrobar.pt

OFÉLIA

Un bar atypique, qui sert aussi bien des cocktails (dont un au… fromage !) que des salades, des pancakes, des *açaï bowls* ou du yaourt aux céréales. Concerts certain soir.

• Rua José Pires Padinha, 164.
Tél. : +351 281 323 718. ofeliadetavira.com

QUEEN'S

Le mur en azulejos est de toute beauté. Ce café des sports dispose de quelques tables sur la rue. On y vient pour prendre une bière, un café ou regarder un match de *futebol.*

• Rua Almirante Cândido dos Reis, 117.
Tél. : +351 964 090 948.

SHANTI

Un joli petit bar, moderne, idéal pour prendre un cocktail en terrasse, un sandwich ou une salade. À découvrir le cocktail maison, le « Shanti » (rhum blanc et noir, liqueur d'orange, amaretto, jus de citron, 9,50 euros). Paiement en espèces uniquement.

• Praça da República, 9. Tél. : +351 916 100 059. shanti.eatbu.com

SANTA LUCIA LOUNGE BAR

Dans une rue piétonne, de confortables fauteuils de jardin face à un immense bougainvillier qui recouvre le mur… Outre les habituelles boissons, ce bar propose quelques tapas (anneaux de poulpe, houmous, charcuterie et fromage).

• Rua António Cabreira, 18-20

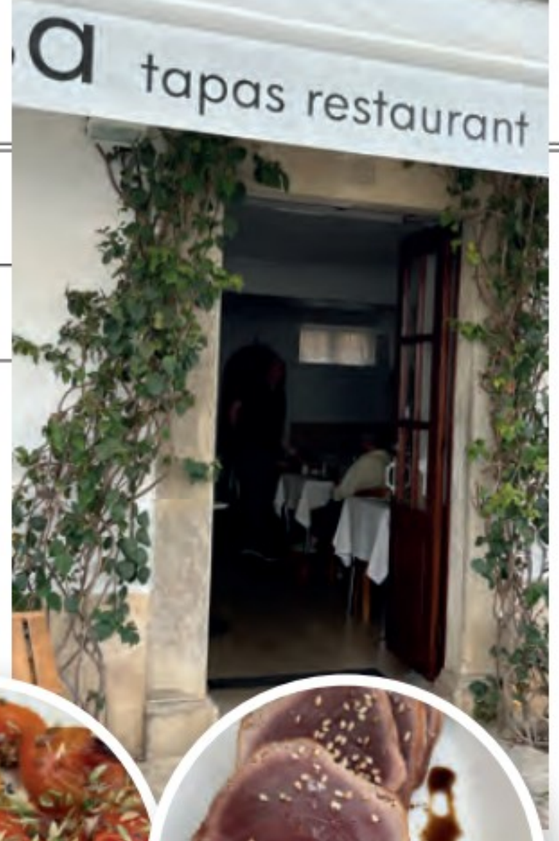
Manger sur le pouce

Tavira

PAUSA

Une découverte étonnante que ce petit bar à tapas. La longe de thon braisée au citron vert et gingembre est vraiement exceptionnelle. Une adresse où l'on peut se précipiter les yeux fermés.

• Rua Dr. Marcelino Franco, 32.
Tél. : +351 281 023 477.
pausatavira.com



ROMBA

Ici, on paie en cash uniquement. Quelques tables sur la rue, en salle, un grand bar en U avec des sièges hauts. Pas de chichis, un snack où se retrouve la population locale qui sait qu'on y mange bien. Du rapide, mayonnaise de curry aux crevettes, poisson du jour, viande du jour, salade de poulpes, palourdes à l'ail et coriandre.

• Rua Guilherme Gomes Fernandes, 18.
Tél. : +351 281 321 471.
facebook.com/snackromba

OTI BELHI

Une façade en azulejos qu'on ne peut pas rater, deux tables sur la rue. Un snack local qui fait de la restauration à emporter, des *bruschettas*, des sandwichs ou des toasts, mais qui sert aussi sa spécialité, le poulpe. Une table très couleur locale, où se pressent les habitants. Et on les comprend ! Ici, le poulpe frais ne ressemble pas à du mastic sec, mais il est savoureux comme on ne peut même pas l'imaginer.

• Rua José Pires Padinha, 84

São Brás de Alportel

CANTINHO DO MUSEU

À l'ombre des arbres, dans l'enceinte du Musée du costume, ce petit café-snack propose des quiches et des gâteaux.

• Rua Dr. José Dias Sancho 61

Querença

CAFÉ D. ROSA

Près de l'Igreja Matriz, ce snack constitue l'endroit parfait pour se poser, grignoter un petit toast ou boire un café après avoir visité le charmant hameau de Querença. Service en terrasse et en salle.

• Largo da Igreja da Nossa Senhora Assunção, Querença

Alte

O ATRIO

Un café qui propose des tapas et des planches de fromage et de charcuterie, dans un joli décor d'azulejos. Cartes de crédit non acceptées.

• Largo da Igreja, 8. Tél. : +351 961 930 390.

Monchique

CAFÉ DA VILA

Des nappes à carreaux, des chaises en bois... ce restaurant typique du centre-ville propose de nombreuses spécialités locales à base de fromage et de jambon, mais aussi des salades et des hamburgers. Idéalement situé, il permet de grignoter sur le pouce et d'explorer la ville.

• Largo dos Chorões, 1. Tél. : +351 282 911 700.

CAFÉ VINTAGE

Ce bar à tapas se revendique le plus petit du monde, « *jusqu'à ce que l'on me prouve le contraire* », lance le jovial patron. La déco est axée sur la musique, la carte mêle viande, poisson, légumes, pour des tapas à moins de 10 euros chacune. Paiement en espèces uniquement.

• Rua do Dr. Samora Gil, 1. Tél. : +351 282 013 635.

Se restaurer

©DR

Lagos

RESTAURANT MARÈ

Situé sur le rooftop du Mercado da Avenida, juste en face du Centro Ciência Viva, le Restaurant Marè offre une vue sur la mer, avec la marina à gauche. Belle terrasse, salle intérieure vitrée et carte oscillant entre traditions et exotisme.

Autour de 30 euros à la carte.

• Rooftop Mercado Municipal, Avenida dos Descobrimentos.
Tél. : +351 282 799 419. mare-lagos.com

©DR

O CAMILO

©DR

Sur le sentier qui mène à la Ponta da Piedade, juste au-dessus de la Praia do Camilo, se dresse un cube de verre, design, moderne et épuré. À l'intérieur, l'une des meilleures tables du coin. O Camilo offre un espace lumineux et aéré. Le regard se porte vers l'horizon, avec une vue imprenable sur l'océan. La carte, proposée en français, met la pêche à l'honneur, comme beaucoup d'adresses ici. La sangria est délicieuse, la crème de sardines ravira tous les palais et le poulpe aux palourdes est un vrai coup de cœur. Même si la viande vaut également le détour, préférez le poisson frais, qu'on choisit directement sur l'étal de glace. Et petit conseil, revenez en fin de journée pour profiter du coucher du soleil en compagnie d'un cocktail ! L'endroit deviendra le spot de vos soirées.

Autour de 40 euros à la carte.

• Estrada da Ponta da Piedade. Tél. : +351 968 691 143. camilorestaurante.com

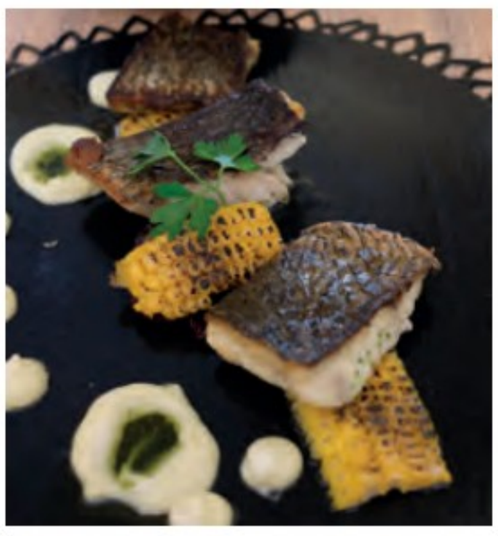
MULLENS

©DR

Au cœur du centre historique, cette adresse fait voyager. L'ambiance, la décoration, les portes-saloon, les piliers en pierres, les tonneaux, le mobilier patiné… Sommes-nous au Portugal, en Écosse ou au Mexique ? Difficile à dire… On s'attend à tout moment à voir débarquer Jack Sparrow, sabre et mousquet à la ceinture. Au piano, le chef écossais mixe les saveurs des Highlands avec les particularités de la cuisine méditerranéenne.

Autour de 20 euros à la carte.

• Rua Candido dos Reis, 86. Tél. : +351 918 480 071.



RESTAURANTE DOS ARTISTAS

Dans une petite rue qui traverse la vieille ville d'est en ouest, cette adresse a tout d'une table gastronomique. Comme son nom l'indique, le lieu est dédié à l'art. Des reproductions de toiles célèbres habillent les murs. Sur fond de cool jazz, on mange en compagnie des canotiers de Renoir, des Tahitiennes de Gauguin et des Nanas de Niki de Saint Phalle. Et quand l'art n'est pas sur les murs, il est dans l'assiette. Chaque présentation est digne d'un petit tableau déclinant associations de saveurs, de textures et de couleurs. Le chef concocte une cuisine dite « nouvelle » et internationale : houmous raffiné dans sa coquille d'huître, rillettes de morue avec sa mousse de chorizo et coulis de gaspacho, maïs grillé à la coriandre et chutney… La cave à vin est exemplaire. Certainement l'une des meilleures adresses de Lagos !

Autour de 35 euros à la carte.

• Rua Cândido dos Reis, 68. Tél. : +351 282 760 659. artistasrestaurant.com

AVENIDA

©DR

©DR

©DR

©DR

Logé dans l'un des plus beaux hôtels de l'Algarve, le restaurant du Lagos Avenida offre une jolie vue sur la marina. Au cœur d'une palette de couleurs brutes et naturelles, entre coton, paille et bois, le dîner s'annonce bien. La cuisine ouverte permet d'observer les petites mains s'affairer autour d'assiettes composées des meilleurs ingrédients du coin, mettant en valeur poisson et fruits de mer. La brigade est guidée par le chef néerlandais Roeland Klein, fort de son expérience auprès de son père au sein du restaurant étoilé l'Hermitage, aux Pays-Bas. Une vraie valeur ajoutée pour l'Avenida.

Menu : 90 euros.

• Avenida dos Descobrimentos, 53. Tél. : +351 282 780 092. avenidarestaurante.pt

©DR

CASINHA DO PETISCO

La devanture ne paie pas de mine, l'intérieur de ce boui-boui non plus, et certains auront peut-être envie de faire demi-tour. Mais les apparences sont trompeuses ! Si vous voulez manger bon et local, vous êtes au parfait endroit. Le menu est essentiellement composé de poisson, de fruits de mer, de viande et de la fameuse *cataplana*. Le chef ne rigole pas avec les quantités. Notre conseil pour les petits appétits : une assiette pour deux suffit largement ! La carte est respectueuse des allergies et des régimes alimentaires (gluten, lactose, soja, œufs…). De petits pictogrammes précisent la teneur des plats.

Autour de 25 euros à la carte.

• Rua da Oliveira, 51. Tél. : +351 282 084 285. casinhadopetisco.pt

AL SUD

En vacances, il faut savoir se faire plaisir. Al Sud, vaste paquebot d'une ocre modernité, fait appel aux cinq sens. La vue imprenable sur la baie de Lagos et l'estuaire d'Alvor, les effluves océaniques, le soleil conversant avec cette couleur désertique et le talent du chef étoilé Louis Anjos font de cette adresse une expérience gastronomique unique. Le parcours culinaire est jalonné de dix étapes de dégustation, entre le loup de mer, le thon, la crevette et l'amande de l'Algarve, le porc ibérique et les agrumes. Comptez tout de même 160 euros sans l'accord mets-vin, mais la magie gustative vaut le détour. Pensez à réserver, les 24 places sont rapidement prises d'assaut.

Menu : 160 euros.

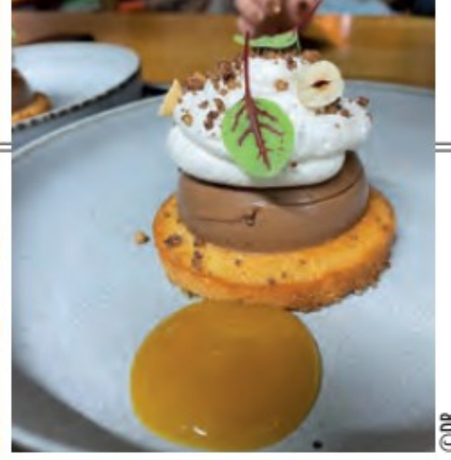
• Resort Clubhouse. Tél. : +351 962 292 617. palmaresliving.com

©DR

©DR

©DR

©DR


©DR

AMORIZADE

©DR

Adrien et Mélanie, l'un en cuisine, créatif et inventif, l'autre en salle, dynamique et enthousiaste, sont deux jeunes Français expatriés à Lagos. De leur rencontre sont nées une amitié, puis une histoire d'amour. L'Amorizade symbolise cette histoire, entre « *amor* » et « *amizade* ». En vacances dans le coin, ils sont tombés sous le charme des lieux et ont investi cette grande salle circulaire, auréolée d'une charpente en bois massif. Ils en ont fait une adresse incontournable, avec un soupçon de « french touch ». La burrata et son confit de tomates, la tarte fine de gambas, le pâté de cochon d'Alentejo en croûte, volaille et foie gras, le burger brioché à la crème de camembert, la tarte au citron avec sa ganache et sa meringue française… Nous en salivons encore.

©DR

• Avenida Fernão de Magalhães.
Tél. : +351 910 212 411. amorizade.pt

Alvor

CANIÇO RESTAURANTE

Magique ! C'est le terme qui décrit le mieux cette adresse située sur la Praia dos Très Irmãos, à laquelle on accède par un ascenseur qui traverse la falaise. Un vrai décor de cinéma, l'endroit parfait pour tourner un film romantique. Brad et Angelina, Richard et Julia… Vous voyez ? Imaginez-les attablés face à face, les yeux dans les yeux, sur une petite terrasse nichée entre deux roches et surplombant les vagues. Imaginez une pergola, des parasols d'un blanc parfait, de petites lanternes allumées la nuit venue… Vous y êtes ? Bienvenue au Caniço Restaurante. Quand vous réserverez, demandez une table à flanc de rocher. Mais le décor ne fait pas tout et la carte affiche ce qu'il faut de poisson et de crustacés frais, le minimum dans un tel cadre, d'autant que les effluves d'air iodé accompagnent parfaitement le dîner.

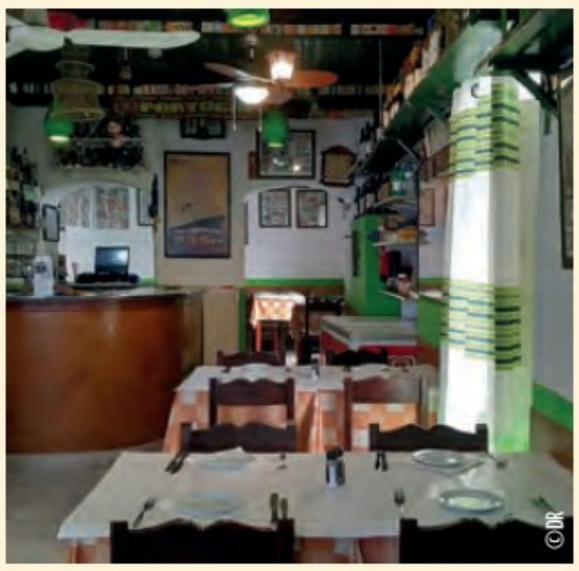
Autour de 45 euros à la carte.

• Aldeamento da Prainha, Praia dos Tres Irmãos - Alvor Tél. : +351 282 458 503.

©DR

©DR

©DR


©DR

TASCA MORAIS

Rien de bien sophistiqué ici, mais une table typique à souhait, en dehors des circuits touristiques ordinaires. Il semblerait d'ailleurs que la Tasca Morais soit l'adresse des habitants d'Alvor. La carte est relativement simple, mais les plats sont copieux et savoureux. La *cataplana* vaut le détour, tout comme le poulet *piri-piri*. Et les prix défient toute concurrence.

• Rua Dr. António José de Almeida, 14. Tél. : +351 282 459 392.

RESTINGA

Situé sur la plage d'Alvor, pas très loin du Passadiço da Ria de Alvor et de la passerelle, ce restaurant tout de bois et de verre offre une salle intérieure et une terrasse pour le moins agréables à l'heure du coucher de soleil. Le menu est fait de viande, de crustacés, de poulpe, de crevettes, de poisson grillé et de moules en saison.

• Praia de Alvor. Tél. : +351 282 459 434. restinga.pt

©DR

©DR

Portimão

DONA BARCA

Si l'on s'en tenait à son slogan – « *O pior lugar de Portimão* », soit « Le pire endroit de Portimão » –, on ne pousserait jamais la porte de cette adresse située près du nouveau pont, au bout de quelques ruelles étroites. Et pourtant, Dona Barca affiche complet tous les soirs. En préambule, du poisson frais, disposé sur la glace, et au menu, de la *caldeirade* et de la *cataplana*. Si vous n'avez pas réservé, vous pourrez toujours opter pour Forte & Feio, juste à côté. Les tarifs y sont plus doux, mais les portions moins généreuses. *Autour de 30 euros à la carte.*

• Largo da Barca. Tél. : +351 282 484 189.

CASA DA TOCHA

Une adresse comme on les aime, simple, généreuse et chaleureuse. Ce trésor se cache dans une toute petite rue de la vieille ville. L'ambiance y est conviviale, un peu « comme à la maison », et l'on y sert de copieuses tapas, associées à une carte des vins très attrayante. Le carpaccio de *bacalhau* est à tomber, tout comme la friture de petits poissons et de sardines, le chorizo flambé, la viande à griller soi-même sur une pierre, les spaghettis à l'encre de seiche ou le fromage local. Le tout à accompagner d'un (ou plusieurs) verre(s) de vin rouge local, fruité et léger.

• Rua Senhora da Tocha, 24. Tél. : +351 282 424 144. facebook.com/casadatocha

©DR ©DR

ZIZA

Le terme « familial » s'avère fort à propos pour qualifier cette taverne toute de simplicité, avec ses guirlandes de boules colorées qui vous accueillent sur le perron. La décoration est minimaliste, avec pourtant ce je-ne-sais-quoi de vieillot qui vous la rend d'emblée chère au cœur. La mer et la région sont à l'honneur, de l'*arroz de marisco* à la *cataplana*. Si vous cherchez une adresse où l'on cuisine le poisson comme personne à Portimão, c'est ici qu'il faut aller !

Autour de 20 euros à la carte.

• Rua Judice Fialho, 18. Tél. : +351 966 828 566.
facebook.com/ziza.restaurante

Praia da Rocha

SAFARI

©DR ©DR

Avec son bar côté rue et son restaurant côté place, le Safari, comme son nom l'indique, emprunte son atmosphère à l'hémisphère sud. Masques africains, crânes de buffles, drapés exotiques… Créée en 1976, cette adresse est devenue une référence, tant pour les locaux que pour les vacanciers. La famille Coutinho, dont le patriarche est originaire d'Angola, a su faire évoluer sa table, en alliant la tradition portugaise aux saveurs afro-asiatiques. Crevettes tigrées aux linguine, *caldeirada de borrego*, poulet au curry, steak d'espadon avec sa sauce au poivre, morue à la Safari… Un menu alléchant, d'autant que tout est fait maison, avec ce qu'il faut d'épices. En fin de repas, les desserts vous tendent les bras. Et comment résister aux *peras bêbedas*, des poires au vin et au porto ? Un restaurant unique, que vous conseillerez à votre tour !

Autour de 30 euros à la carte.

• Avenida Tomas Cabreira. Tél. : +351 282 423 540.
facebook.com/SafariRestaurante1976

F RESTAURANT

En bord de plage, le F Restaurant offre un cadre idyllique, d'autant que le lieu réunit toutes les qualités. La carte des vins est incroyable, avec un choix qui dépasse l'entendement. Les assiettes sont soignées et élégamment dressées : maquereau au lait de tigre avec des patates douces, cochon de lait farci aux oranges, poulpe grillé, morue et sa purée de petits pois au chorizo… Un petit aperçu de ce qui vous attend, le tout concocté dans un savant mélange de modernité et de tradition. Pour clore le dîner en beauté, laissez-vous tenter par la fraîcheur d'une mousse à la mangue et sa glace au même parfum.

Autour de 30 euros à la carte.

• Avenida Tomas Cabreira. Tél. : +351 919 115 512. instagram.com/Restaurantef

©DR ©DR

©DR ©DR ©DR

VISTA

Cette adresse figure aisément dans le top 5 des tables à tester en Algarve. Vista a élu domicile dans un manoir du début du XX^e^ siècle, surplombant Praia da Rocha depuis la roche. Sur la terrasse, telle la proue d'un bateau, ou à l'intérieur, illuminé par de grandes baies vitrées, la cuisine proposée par le chef étoilé João Oliveira est un ravissement pour les sens. Ici, les produits de la région atteignent des sommets de goût. La première bouchée est divine, et les suivantes nous conduisent à travers des parfums et des saveurs insoupçonnés. L'élégance est partout, le décor somptueux, tant et si bien que le temps passe un peu trop vite. On aimerait que ce moment dure éternellement…

Menus : à partir de 175 euros.

• Avenida Tomas Cabreira. Tél. : +351 282 460 280. vistarestaurante.com

Praia da Rocha

A CASA DA ROCHA

Comme beaucoup, ce restaurant domine la mer, via une belle terrasse circulaire. Même par grosses chaleurs, elle offre une brise des plus agréables, pour profiter pleinement du moment. Les tables sont bien espacées, offrant ce qu'il faut d'intimité pour un déjeuner ou un dîner en tête à tête. La sangria est excellente, et l'épaule d'agneau « à la portugaise », avec ses épices accompagnées de pommes de terre nouvelles sautées et de petits légumes parfaitement cuits, fut une vraie et belle découverte culinaire.

• Avenida Tomás Cabreira. Tél. : +351 282 419 674.
facebook.com/A-Casa-Da-Rocha

©DR

©DR

Carvoeiro

A MARISQUEIRA

Malgré la décoration un tantinet vieillotte, c'est une vraie découverte, à trois minutes seulement du Carvoeiro Plaza. L'un des rares restaurants du coin où il est possible de déguster un steak à la portugaise, avec ses épices, sa tranche de lard et ses patates délicieusement sautées. *Pata negra, cataplana marisques* et *lagosta* sont également de la partie. Le must ? La sangria, l'une des meilleures de l'Algarve, préparée avec un bâton de cannelle, des fraises et du kiwi, puis dégustée dans la foulée.

• Estrada do Farol, 95. Tél. : +351 282 358 695.
facebook.com/amarisqueira.carvoeiro

©DR

À VELA

Dans une salle joliment décorée, avec ses murs ornés de photographies iodées, on se délecte d'une *cataplana* aux crevettes, sole et coques à partager. Dans un français des plus charmants – elle parle sept langues –, Antonia détaille la carte avec envie, recommandant le *polvo* (« poulpe ») *à lagareiro*. Et si vous ne parvenez pas à terminer votre plat, vous pourrez emporter le surplus, pour un plaisir prolongé. Côté sucré, c'est un sans-faute également, en particulier avec le tiramisu à l'orange, la spécialité maison, et la tarte banoffee.

Autour de 25 euros à la carte.

• Rua do Barranco, 54.
Tél. : +351 969 607 116.
facebook.com/restaurante.avela1

©DR

O STOP

Comme son nom l'indique, il faut y faire un... stop. On ne peut pas le rater. Sa terrasse de bois donne sur la plage et les falaises. Au menu, des plats de la mer typiquement portugais. La brochette de poisson et les crustacés sont délicieux, tout comme la sangria, qui supplante la carte des vins. En accompagnement, Filippa, la maîtresse des lieux, vous proposera des frites, mais n'hésitez pas à lui demander les brocolis et autres légumes, ils sont cuits et goûteux à la perfection. Si vous vous sentez d'humeur partageuse, prenez le plateau de fruits de mer : vous en aurez à la fois pour votre appétit et pour votre bourse.

• Praia de Vale Centeanes. Tél. : +351 282 357 512.

MAR DE FORA

Sur les hauteurs de Carvoeiro, la vue – à couper le souffle ! – incite à pousser la porte de cette adresse. Pensez d'ailleurs à arriver quelques minutes avant le coucher de soleil, pour profiter pleinement du moment depuis la terrasse. Au menu, un poisson différent chaque jour, très bien cuisiné, le plus souvent avec une sauce au citron et un risotto de légumes au parmesan particulièrement raffiné.

• Rua do Paraíso. Tél. : +351 282 180 735.

©DR

©DR

Albufeira

THE MARKET

Ce restaurant n'a pas pignon sur rue. Il faut lever la tête pour apercevoir, à l'étage, la fourchette géante en forme de logo, et les toiles tendues de rouge. Une fois que vous les aurez en ligne de mire, ne les quittez plus des yeux. Ainsi, vous arriverez à bon port. Sophistiqué, relax et branché, The Market est le lieu des trentenaires par excellence. Il joue pleinement la carte de la tendance dite « lounge ». Un mobilier design, des cocktails inventifs, une cave à vin digne d'une œuvre d'architecte, des plats joliment travaillés, dans l'air du temps et respectueux des spécificités alimentaires de chacun. Un must.

Autour de 30 euros à la carte.

• **Avenida Sa Carneiro, 1. Tél. : +351 289 501 441. themarketrestaurant.pt**

VILA JOYA

En accord avec le palace qui l'héberge (lire page 66), la Vila Joya s'est vue gratifiée de deux étoiles par le Guide Michelin. « *Un temple de la gastronomie où l'excellence culinaire naît des mains de deux chefs, l'un spécialisé dans les recettes classiques et l'autre favorisant l'innovation* », peut-on lire en commentaire. Créé en 1982, ce restaurant est également classé parmi les 50 meilleurs du monde par San Pellegrino. Dieter Koschina, le chef autrichien, se distingue avec son confit de *bacalhau*, yaourt au lait de chèvre et coulis de betterave, mais excelle également avec les produits de la mer, tels l'anguille fumée, le caviar, la langoustine, le bar ou la sole. Une vraie et belle expérience culinaire !

Menu dégustation : 185 euros.

• **Estrada da Galé, Guia.**
Tél. : +351 289 591 795.
vilajoya.com

©DR

©DR

O MARINHEIRO

Telle une maison de vacances en bord de mer, ce restaurant, justement situé près de la plage, est une belle surprise. L'intérieur donne la sensation d'être à bord d'un navire voguant aux confins du continent africain, avec ce qu'il faut de mobiliers en bois brut et vernis et d'éléments dorés. Figure de proue de la salle principale, le comptoir donne le ton. Côté assiette, on a affaire à une cuisine portugaise teintée d'exotisme. Le Guide Michelin ne manque d'ailleurs pas de signaler cette adresse, qui surfe avec classe entre tradition et modernité. Au menu, ce jour-là, une lotte à la crème de crevette et estragon, précédée d'une petite entrée composée de poulpes et de gambas. Un moment délicieux, ponctué par le chant mélodieux des oiseaux, quand arrive le moment d'aller au petit coin. Une note d'originalité qui fait sourire plus d'un visiteur.

Autour de 45 euros à la carte.

Caminho da Praia da Coelha. Tél. : +351 289 592 350. ath.pt

VENEZA

Dîner au cœur d'une cave à vin, c'est ce que propose le Veneza. Un concept étonnant et pour le moins original. Recouvertes de nappes d'un rouge flamboyant, les tables en enfilade ménagent une vraie convivialité, mais on peut choisir un dressage plus intime. Le comptoir, surmonté d'un gros homard doré, est entièrement composé de caisses à vin. Côté vin, justement, aucun souci. Vous aurez le choix pour remplir votre verre ! Si le Veneza doit sa réputation à sa sélection de plus de 1000 références, la *cataplana* au porc et aux palourdes est succulente, tout comme le *polvo à lagareiro*. Certes, le lieu est situé à une dizaine de kilomètres d'Albufeira, mais il mérite largement le détour !

Autour de 30 euros à la carte.

• **Estrada de Paderne, Mem Moniz. Tél. : +351 289 367 129. restauranteveneza.com**

©DR

©DR

©DR

TRÊS COROAS

Traduisez les « trois couronnes », pour ce restaurant situé en hauteur, dans une petite ruelle à la pointe d'une colline, entre la mer et le centre historique. Si la salle ne paie pas de mine, avec ses coquillages accrochés le long des poutres, la terrasse, véritable cocon chaleureux, coloré et ombragé, offre un vrai plus. Au loin, le bleu de l'océan et le bruit des vagues. On se croirait dans un petit village des Cinque Terre, en Italie. Très souriant, Angelo, le chef, aiguille ses clients entre viande et poisson. Pour clore le repas, ce sera cheese-cake au citron ou tarte aux amandes. Un pur délice. Pour les petites faims, la maison propose un « light lunch » pour 7 euros. Un vrai bon plan !

Menu : 12 euros. Autour de 20 euros à la carte.

• **Rua do Correio Velho, 8. Tél. : +351 968 448 796. facebook.com/Louseiro490**

CASA DEL MAR

Ce restaurant et sa vaste salle donnent directement sur la plage et la mer. Ensoleillée et dégagée, la terrasse offre une vue splendide, idéale pour un cocktail en début de soirée. Les assiettes sont copieuses et le pain, façon Poilâne, est délicieux. Si vous ne devez choisir qu'un seul plat, laissez-vous tenter par le poulpe grillé aux petits légumes, accompagné d'une sangria, la meilleure de la ville. Le service est impeccable. Alors bien sûr, les tarifs sont plus élevés qu'ailleurs, mais la qualité a un prix.

Autour de 40 euros à la carte.

• **Rua José Bernardino de Sousa, 15. Tél. : +351 967 164 375. casadelmar.pt**

Tavira

©DR

MOURARIA

Pour un dîner chic, au calme, dans une ambiance feutrée, celle d'un ancien couvent. On y trouve de délicieux plats, en termes de cuisine contemporaine ou régionale : patates douces au four, farcies au fromage frais crémeux, saupoudrées de noix de cajou et de ciboulette, et accompagnées de brocolis sautés et de tomates cerises confites, mais aussi filet de bar grillé au beurre d'ail et d'herbes, servi avec du riz… Un choix sûr.

• Rua Dom Paio Peres Correia. Tél. : +351 281 249 800. pousadas.pt

COME NA GAVETA

Dans une rue très passante que l'on atteint en montant tout droit depuis le pont romain, ce restaurant typique porte le nom d'une ancienne pratique, « manger dans le tiroir ». Autrefois, les commerçants de Tavira ne rentraient pas chez eux pour le déjeuner ; leur assiette était posée dans un tiroir qu'ils fermaient dès qu'un client entrait dans leur boutique. Ce gastro-bar sert des tapas à partager, des plats contemporains d'inspiration portugaise (tacos de thon, pieuvre frite) variables selon les saisons, mais aussi des plats à emporter.

• Avenida Dr. Mateus Teixeira de Azevedo, 36. Tél. : +351 926 677 879. comenagaveta.pt

O FERREIRA

Nombreux sont les restaurants sur l'île de Tavira. Celui-ci émerge nettement du lot avec son décor raffiné, ses fauteuils en bois flotté, ses coussins, ses petites tables basses et ses jardinières de cactées qui permettent de créer des espaces privatifs entre les clients. On adore s'y poser. Sandwichs, parts de pizzas, mais aussi smoothies ou plats plus élaborés avec des poissons frais qui reposent sur un lit de glace et que l'on choisit soi-même. Humour de rigueur, un panneau indiquant qu'il s'agit d'une « *crèche pour maris. Déposez-les-nous, partez à la plage et revenez les chercher ! C'est gratuit, vous ne payez que les consommations* ».

• Ilha de Tavira. Tél. : +351 934 066 632.

©DR

FABRICA DO COSTA

©DR

Un restaurant de fruits de mer (crevettes cuites, frites ou grillées, huîtres fraîches ou à la vapeur, langouste, crabe, palourdes…) sur une grande terrasse en bois, idéale pour profiter du paysage exceptionnel du Parc naturel de la Ria Formosa en face. Aucune réservation possible, arrivez vraiment tôt si vous souhaitez être bien placé.

• Rua de Fábrica, Vila Nova de Cacela. Tél. : +351 281 951 467.

©DR

PITANGA

Le nom du restaurant donne le ton : il s'agit d'un fruit rouge brésilien, appelé aussi cerisier de Cayenne. Le chef est donc ? Brésilien ! Depuis six ans, José Carlos prépare des plats typiques de son pays natal, *picanha* (viande grillée) ou *feijoada* (ragoût de haricots noirs avec différents types de porc et de bœuf), mais aussi de son pays d'adoption, agrémentés d'une touche brésilienne. Accueil et service sympathiques.

• Rua Dr. Augusto da Silva Carvalho, 22. Tél. : +351 281 370 312.

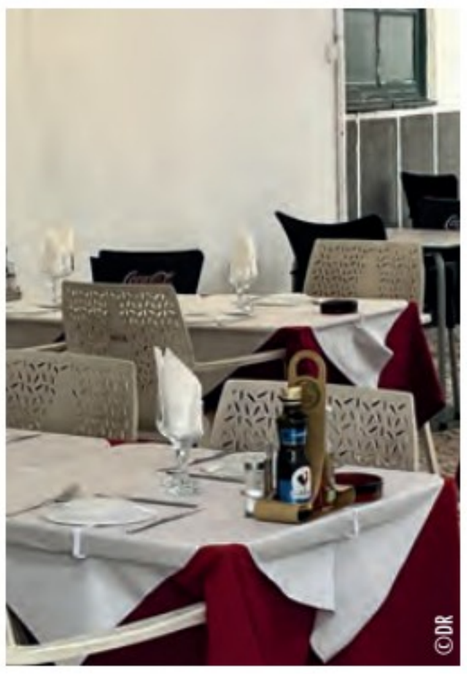
Armação de Pêra

CARLOS BEACH BAR

©DR

À l'écart du monde, au bout d'un chemin en terre, donnant sur la grande plage de Pêra, ce restaurant en bois est le bienvenu, loin des barres d'immeubles qui défigurent le paysage. On y sert du poisson, choisi sur lit de glace et grillé devant soi, en plein air. Une halte reposante, avec un personnel sympathique, Herminia, l'épouse de feu Carlos, tenant la cuisine depuis 1979. Une adresse à tester plutôt deux fois qu'une.

• Praia Grande de Pêra. Tél. : +351 282 316 966.



©DR

O CORETO

Dans un angle de rue, de jolies tables et d'élégantes chaises blanches en terrasse pour ce restaurant réputé pour ses fruits de mer et ses poissons cuisinés de manière traditionnelle. Cerise sur le gâteau, 5 % de réduction si vous payez en espèces.

• Rua José Pires Padinha, 2. Tél. : +351 281 326 244. restauranteocoreto.com

CULTURA MEDITERRÂNICA

Face aux bateaux de pêche de Santa Luzia, donnant sur la rue, ce restaurant sert la spécialité locale : le poulpe à la cocotte (*cataplana*), mais aussi du poisson et des fruits de mer. Une excellente adresse.

• Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, 12, Santa Luzia. Tél. : +351 969 214 907.

CASA AZUL

Quelques petites tables sur une terrasse en bois abritée du soleil pour savourer des fruits de mer ou du poisson (thon, cabillaud). Et des propositions d'apéro « happy hour ». Un exemple ? Dix huîtres et un verre de vin pétillant ou rouge : 24 euros.

• Rua de Cacela Velha 2, Cacela Velha. Tél. : +351 960 061 401.

PONTO DE ENCONTRO

Aux commandes, le chef Tiago, qui concocte des spécialités locales : viande (porc noir, entrecôte, T-bone) et poisson grillés ou à la *cataplana*, ventre de thon ou filet de bar, mais aussi un plat végétarien (couscous aux légumes). Situé près d'une petite église, avec une grande terrasse sur le trottoir, un décor en azulejos typique de la ville, ce restaurant affiche fièrement ses plus de 40 ans d'existence. Les vins viennent aussi bien du nord que du sud du Portugal. La carte est proposée en français. Il est préférable de réserver. Autour de 30 euros à la carte.

• Praça Dr. Antonio Padinha, 39. Tél. : +351 281 323 730. pontoencontro.pt

Loulé

CAFEZIQUE

Un rooftop, une terrasse au deuxième étage avec un magnifique olivier en pot, une salle au rez-de-chaussée. Ici, depuis le 17 janvier 2020, on ne mange pas, on déguste dans un esprit «*cuisine créative*». «*Nous travaillons les produits que la mer et la terre nous offrent*». Le concept plaît, tant il est novateur dans cette région. Le menu à 60 euros comprend six plats, celui à 80 euros, dix. La carte est riche d'une douzaine de plats. Effet «waouh» assuré, d'autant que les plats sont très joliment présentés. Mais si vous avez une faim de loup, ne prenez surtout pas le menu à la carte : les assiettes sont aussi belles qu'elles sont peu garnies. Préférez celui avec six plats.

• Rua das Bicas Velhas. Tél. : +351 289 043 931. cafezique.pt

Bica Velha La mère et le fils

Durant 40 ans, Madalena et Jorge, son mari, ont tenu le restaurant Bica Velha. L'âge et le Covid les ont amenés à renoncer à ce bail qu'ils occupaient depuis si longtemps. Mais un ange gardien veillait sur eux. Installé depuis huit ans en Irlande, leur fils Joaquim n'a pas voulu que cet établissement, qui avait fait la joie de son enfance, disparaisse. Il y a trois ans, il est revenu «*pour essayer*». Il n'est jamais reparti. «*Nous avons changé le concept, réduit le nombre de plats à la carte, changé les tables, les chaises, la décoration, et ça a fonctionné!*» À 75 ans, Madalena est restée aux fourneaux, parce que ça lui «*permet de rester jeune*», et qu'elle souhaite «*aider son fils*». Ensemble, ils proposent une carte aux accents résolument locaux : «*Nous avons tout dans notre région, alors pourquoi aller chercher de l'exotisme ailleurs,* questionne Joachim. *Huile d'olives, vinaigre, poisson, viande, fruits et légumes, tout vient d'ici, même le piri-piri. C'est un piment rouge cultivé non loin de Loulé, cueilli à la main et préparé de manière traditionnelle par un producteur de notre connaissance*». Une excellente adresse à tester sans hésitation.

• Rua Martim Moniz, 17. Tél. : +351 289 463 376. bicavelha.com

11 DA VILLA

Situé sur une placette, au pied des murailles de l'ancien château, ce restaurant dispose de quelques tables en terrasse. Nous vous conseillons vivement de réserver : le soir, il n'est pas évident d'y être accueilli, car le lieu est très prisé des locaux. On y déguste du poisson particulièrement frais, joliment présenté, du thon *teriyaki*, du cabillaud, mais aussi de la viande ou de la *chakchouka*, une spécialité magrébine à base d'œufs pochés dans une poêlée de poivrons, tomates, oignons. Un vrai sans-faute.

• Largo Dom Pedro, 1. Tél. : +351 915 744 972. facebook.com/11davilla

AURORA BY VITOR VELOSO

Le lieu distille une ambiance des plus originales, avec son décor d'ancienne boutique, faux tiroirs et petits casiers à l'appui. Quant à la cuisine, empreinte d'accents bistronomiques, elle a la cote, tout comme le service, lui aussi très raffiné. «*L'objectif est de combiner les meilleurs produits des montagnes de l'Algarve avec ceux de la Ria Formosa*», explique Vitor Veloso, le chef. Et c'est une parfaite réussite !

• Rua Dom Paio Peres Correia, 14. Tél. : +351 289 035 506. restauranteaurora.pt

FLÔR DA PRAÇA

À 50 mètres du marché, ce restaurant propose des plats simples, tant à base de viande que de poisson. Idéalement placé au cœur de la vieille ville, il offre une halte agréable entre les visites. Plats typiques et délicieux. N'hésitez pas à solliciter les serveurs si vous ne souhaitez pas y passer deux heures, car le service n'est pas des plus efficaces.

• Rua José Fernandes Guerreiro, 44. Tél. : +351 937 087 623. facebook.com/FlorDaPracaLoule

Querença

RESTAURANTE DE QUERENÇA

À côté de l'Igreja Matriz, sur une placette, ce restaurant propose une large carte de plats de viande, un peu de poisson et évidemment des *petiscos*. Cuisine résolument locale.

Autour de 25 euros à la carte.

• Largo da Igreja da Nossa Senhora Assunção. Tél. : +351 289 463 158. facebook.com/restaurantebarquerenca

©DR

©DR

Silves

MOSAIKO

Une superbe adresse, autant pour le plaisir des yeux que pour celui des papilles. On y mange divinement bien, dans une ambiance où se mélangent plusieurs styles – marocain, mexicain, portugais, contemporain –, sans que cela détonne ou choque. C'est beau et élégant.

Dans les assiettes, même déploiement de saveurs exotiques : cuisine marocaine, avec couscous poulet, agneau, veau ou végétarien, pain magrébin ou portugais, houmous libanais ou moussaka grecque… Un mélange des saveurs inédit, mais agréable. Les spécialités de la maison ? Le poulet aux olives, la cuisse d'agneau aux patates douces, la viande grillée au charbon de bois. Sélection de vins de l'Algarve, de l'Alentejo ou du Douro.

• Rua Elias Garcia, 17. Tél. : +351 969 260 004. mosaikorestaurant.com

Marisqueira Rui
Passion fruits de mer

Inutile de chercher l'enseigne, la file d'attente suffit à nous indiquer qu'on est bon endroit. À l'entrée de la Marisqueira Rui, langoustes et crabes baignent paisiblement dans un vivier. Ici, le choix de poisson et de fruits de mer est exceptionnel : palourdes, coques, huîtres d'Olhão, daurade, bar, rascasse, mérou, turbot ou sole, pêchés à Sagres, mais aussi au nord du pays, en fonction des espèces. « *À l'exception des grosses gambas, que l'on ne trouve que dans l'océan Indien, rien n'est acheté ou congelé*, explique Sergio Guerreiro, le propriétaire des lieux. *Nous dépendons donc des conditions météo. Si la pêche est impossible, parce que l'Atlantique est parfois violent, certains poissons ne sont pas au menu, c'est aussi simple que cela. Il faut que la clientèle le comprenne* ». C'est aux parents de Sergio, Madalena et Rui, qu'on doit la création de ce qui fut d'abord un petit snack, avant qu'ils n'orientent leur commerce vers le poisson et les fruits de mer, partant du constat que l'offre était inexistante dans la région. À l'intérieur, deux grandes salles toutes simples ; à l'extérieur, des tables sous un auvent, donnant sur une ruelle piétonne. Ici, on ne vient pas pour la déco, mais pour déguster des fruits de mer frais et impeccablement cuisinés, ainsi que des plats de viande : escalope de porc noir, steak aux champignons… Le service est rapide et rodé, la réservation est plus que recommandée, notamment le soir, tellement l'adresse est courue. Vins à la carte, sauvignon, pinot, cépages locaux ou régionaux…

• Rua Comendador Vilarinho, 27. Tél. : +351 282 442 682. marisqueirarui.pt

CHURRASQUEIRA VALDEMAR

Devant le marché municipal, face au fleuve, cet établissement se targue de proposer depuis 45 ans le meilleur poulet de toute l'Algarve. La viande est cuite à l'extérieur, sur le barbecue : entrecôte, côtelettes, mais aussi poisson en provenance du Tage ou de l'océan. Terrasse avec auvent sur rue uniquement.

• Mercado Municipal. Tél. : +351 282 443 138.

O BARRADAS

Une belle maison à la campagne, avec parking immense, tonnelle, terrasse et grande salle dont la décoration révèle un goût très sûr. Luis Pequeno gère cet établissement depuis 1991. « *Tout ce qui est posé sur nos tables provient des meilleurs pêcheurs, agriculteurs et éleveurs de la région. Je ne fais jamais passer la rentabilité avant la qualité. Je veux que mes clients soient satisfaits avant tout. Les plats de poisson dépendent des arrivages, la viande est certifiée par un label. Nous produisons un peu de vin sur deux hectares, de la syrah et bientôt du vin blanc.* » Le vin est 100 % portugais, les desserts sont délicieux et innombrables, le personnel est aux petits soins. Une adresse à tester, à six kilomètres du centre-ville.

• Sítio da Venda Nova. Tél. : +351 961 657 357. obarradas.com

Monchique

JARDIM DOS OLIVEIRAS

Comme son nom l'indique, ce restaurant est entouré d'oliviers, avec des balançoires pour les enfants, des hamacs et une terrasse. Aux commandes, depuis 33 ans, il y a Geraldino. Ses trois cuisinières utilisent les recettes de famille de feu sa grand-mère Domingas : cabri rôti au feu avec pruneaux séchés et pommes de terre, potée de porc noir et de chou à la mode Monchique ou sanglier au vin blanc, le tout cuit au bois, au four ou sur le feu. Les vins sont uniquement portugais. Réservation hautement recommandée.

• Sitio do Porto Escuro. Tél. : +351 282 912 874. jardimdasoliveiras.com

LUAR DA FOIA

Peu après la sortie de Monchique, ce restaurant, qui dispose d'une sublime terrasse avec vue sur la vallée, est très réputé, ce qui doit vous conduire à réserver, surtout si vous souhaitez une table en extérieur. Au menu ? Du sanglier aux châtaignes et aux pruneaux, de la queue de bœuf au vin rouge, de la joue de porc noir aux châtaignes… Mais il y a également du très bon poisson.

Les cuistots font griller le tout dans une véranda à l'entrée. Tout est frais et délicieux, notamment le jambon, tranché sous nos yeux. Côté vin, il y a le choix entre des crus de Monchique, mais aussi du Douro ou de l'Alentejo. Champagne français.

• N266. Tél. : +351 282 911 149. luardafoia.com

RESTAURANTE 1692

Il ne faut pas s'arrêter à la salle désuète du 1692, un restaurant situé au centre de la Caldas de Monchique. Les plats de viande et de poisson y sont plus que savoureux, les desserts du même acabit, et qui plus est joliment présentés. Une découverte surprenante. Et puis, il y a les vitraux Art déco de la salle principale, qui était jadis un casino.

• Rua de Caldas de Monchique. Tél. : +351 282 910 910.

Séjourner

Lagos

LAGOS ATLANTIC HOTEL

Orienté plein sud et situé à quelques centaines de mètres de la Praia de Porto Mos, cet hôtel a ouvert ses portes de 2018. Et pour le moment, tout lui réussit. Le cadre est idyllique et verdoyant, les chambres sont spacieuses et lumineuses, agrémentées de jolies terrasses donnant pour la plupart sur le jardin arboré et la piscine au bord de laquelle vous prendrez plaisir à déguster un copieux petit-déjeuner buffet, continental ou anglais. Au mur, les photographies de la Ponta da Piedade et des plages environnantes s'accordent parfaitement avec le côté paradisiaque des lieux. Un 4 étoiles digne de ce nom, où vous passerez un très agréable séjour.

À partir de 100 euros la chambre pour deux personnes.

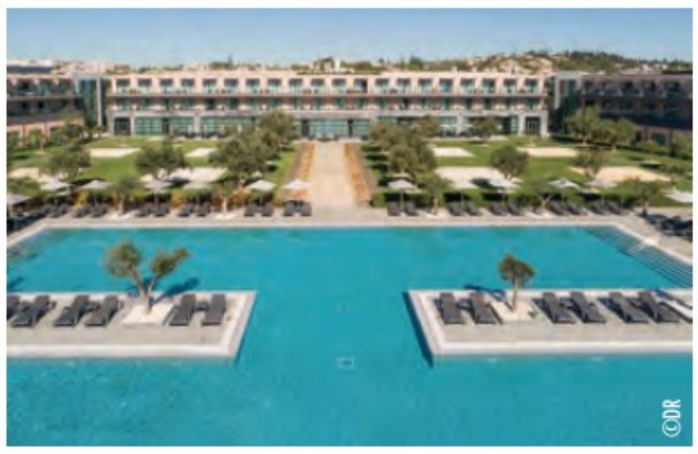
• Estrada do Monte Carapeto, 9. Tél. : +351 282 761 527. lagosatlantichotel.com-hotel.com

VILA GALÉ LAGOS

Si vous êtes adepte du Club Med et des gros complexes hôteliers, la Vila Galé est faite pour vous. L'accueil, décoré de clichés fashion et meublé de fauteuils design, affiche les dimensions d'un hall de gare. Les chambres (130 au total) sont confortables, mais il leur manque ce brin de charme qui fait la différence. Entourée d'oliviers, la piscine se compose de plusieurs bassins communicants. Non loin, on trouve un verger d'orangers, dont les fruits ravissent au petit-déjeuner. Si vous voulez voyager, le buffet met certains pays à l'honneur : Chili, Argentine, Mexique, Brésil...

À partir de 100 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua Sophia de Mello Breyner Andresen, Meia Praia. Tél. : +351 282 771 400. vilagale.com



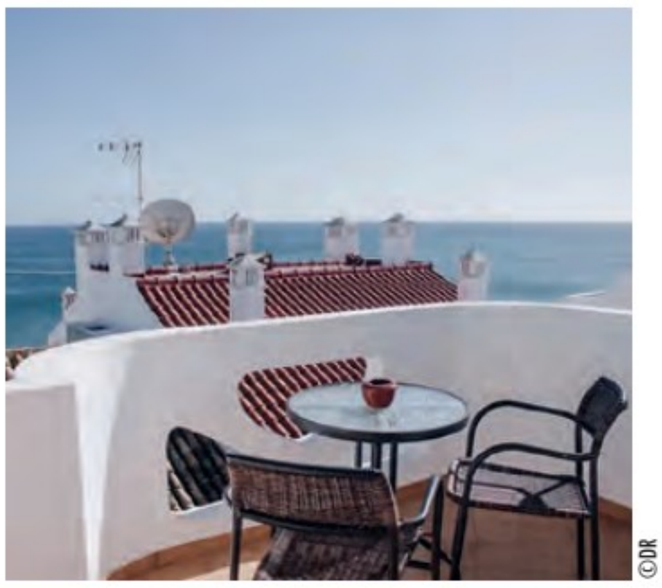
Albufeira

DIANAMAR

L'adresse parfaite ! Pour un prix défiant toute concurrence, on se situe en cœur de ville, à deux minutes à pied du centre et de la plage, tout près de la Torre do Relogio et de la Muralha do Castelo. Tenu par un couple de Suédois, ce petit hôtel offre des chambres standards, mais confortables, agrémentées d'un petit bouquet de fleurs fraîches à votre arrivée. Certaines disposent même d'un balcon avec une vue sur la mer – pour celles qui n'en disposent pas, le toit-terrasse fait très bien l'affaire, avec sa perspective sur la plage et l'océan, au loin. En milieu d'après-midi, vous pourrez d'ailleurs y prendre le fameux « afternoon tea », inclus dans le prix de la chambre. Il serait dommage de s'en priver...

À partir de 75 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua Latino Coelho, 36. Tél. : +351 289 587 801. dianamar.com

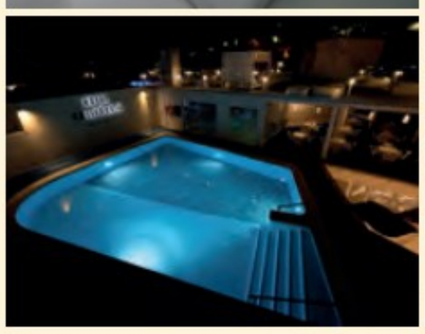


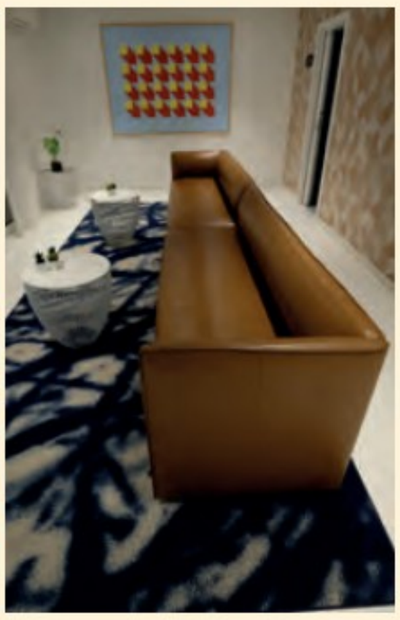
HOTEL CALIFORNIA URBAN BEACH

« *On a dark desert highway, cool wind in my hair, warm smell of colitas, rising up through the air...* » Eh bien non, vous n'êtes pas en Californie, mais bel et bien en Algarve. Et pourtant, l'illusion est presque parfaite. Réservé aux adultes, l'Hotel California se situe à trois minutes de la plage, dans la partie haute de la vieille ville. Loin de la foule, donc, même si certain soir, des chants d'Anglo-Saxons en goguette peuvent se faire entendre. Sinon, l'équipe est jeune et dynamique, les chambres très lumineuses. Un design épuré, qui ne s'embarrasse pas de fioritures, tant le vrai décor est à la fenêtre. Les lieux sont très bien conçus et la piscine, au niveau du bar, offre une vue en hauteur sur la ville. Mention spéciale pour le petit-déjeuner, d'une grande qualité, sans oublier le coucher de soleil, dont on ne se lasse jamais. « *Welcome to the Hotel California, such a lovely place* » !

À partir de 195 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua Joaquim Pedro Samora, 2. Tél. : +351 289 076 000. hotelcaliforniaurbanbeach.com-hotel.com





VILA JOYA

Niché au cœur d'une verdure luxuriante, à huit kilomètres à l'ouest d'Albufeira, la Vila Joya, c'est le luxe à l'état pur, depuis les pelouses entretenues avec un soin maniaque, les deux piscines extérieures, les transats disséminés dans le parc, le spa, le golf jusqu'à la table et ses deux étoiles au Guide Michelin. À moins d'une quarantaine de kilomètres de l'aéroport de Faro, on peut même s'offrir un transfert en limousine privée.

À partir de 340 euros la chambre pour deux personnes.

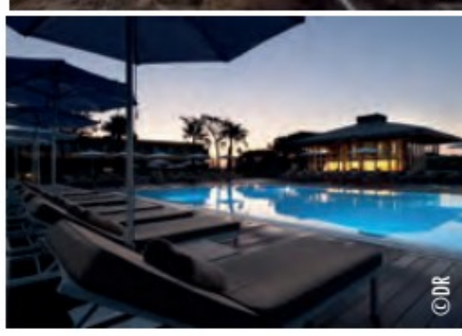
• Estrada da Galé, Guia. Tél. : +351 289 591 795. vilajoya.com

EPIC SANA ALGARVE HOTEL

Ce grand complexe hôtelier jouit d'un emplacement de rêve, en haut d'une colline donnant sur la Praia da Falésia, à laquelle il offre un accès privé. En poussant les portes de ce palace, on entre dans la cinquième dimension. Ici, tout est très design, avec des courbes pures et fines associant la praticité à l'originalité et au bon goût. Au cœur de la nature, la verdure enrobe les chambres, les studios et les appartements dotés de terrasses ouvertes sur un espace entretenu à la perfection.
La salle de sport, donne directement sur deux belles piscines, complétées par un spa proposant une jolie carte de massage. Plusieurs restaurants, dont un gastronomique, viennent parfaire le tout, sans parler du Blumm Bar et de ses délicieux cocktails. Pour les familles en quête d'un lieu « kids friendly », il y a une salle de jeux pour eux. Le personnel est aux petits soins. Tous les soirs, chocolats et bouteilles d'eau fraîche vous attendent dans votre chambre.

À partir de 245 euros la chambre pour deux personnes.

• Pinhal do Concelho. Tél. : +351 289 104 300. sanahotels.com



Portimão

©DR

TIVOLI MARINA PORTIMÃO ALGARVE RESORT

Sur la marina, ces petits bungalows aux tons orange et ocre ne passent pas inaperçus. L'hôtel Tivoli apparaît comme un petit village indépendant au milieu des bateaux, avec, en son centre, une vaste piscine entourée de palmiers, de transats et de parasols en paille. Il y a ici un petit côté paradisiaque qui n'est pas pour déplaire. Vous aurez le choix entre les 196 appartements et studios, tous équipés d'un coin repas avec kitchenette, et dotés d'une terrasse avec vue sur la marina ou la piscine. Le restaurant est de qualité, avec une cuisine internationale mettant l'accent sur les recettes locales. Et certain soir, place au barbecue-concert !

À partir de 100 la chambre pour deux personnes.

• Marina Portimão. Tél. : +351 176 541 942. nh-hotels.fr

©DR

JUPITER MARINA HOTEL

Cet hôtel tutoie le passé de Portimão, puisqu'il est implanté sur le site d'une ancienne conserverie. Il en reste notamment une trace architecturale, à savoir la cheminée de l'usine, où loge un couple de cigognes. Les chambres sont spacieuses, comme il se doit dans un hôtel de ce standing. Le rooftop offre une vue à 360 degrés, magnifique. Il n'y a pas grand-chose à redire, si ce n'est que le room service est payant – bon à savoir avant de commander (10 euros). Et, petit conseil qui a son importance, pensez à demander une chambre qui ne donne pas sur la route. À part ça, nous vous souhaitons des nuits paisibles !

©DR

À partir de 80 la chambre pour deux personnes.

• Estrada da Rocha, 2. Tel : Tél. : +351 282 002 200. jupitermarinahotel.com

Praia da Rocha

©DR

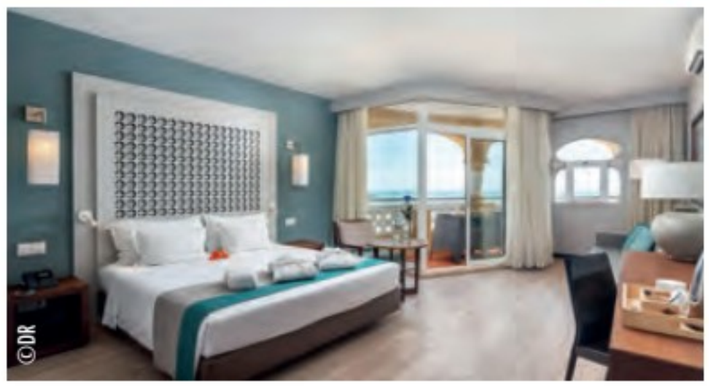
AP ORIENTAL BEACH

Doux nuancier d'ocre et d'orange, cet hôtel se présente tel un vrai décor de film, avec ses caractéristiques orientales dignes d'un conte des Mille et Une Nuits. Son atmosphère n'est pas sans rappeler l'ambiance coloniale des Indes britanniques. Et que dire de la terrasse côté mer, avec ses parasols en paille et ses lits à baldaquin posés sur un gazon vert moelleux ? Avec un tel cadre, pas besoin de descendre jusqu'à la plage ! Grandes et aérées, toutes les chambres offrent une vue sur l'océan, de même que la salle de restauration et ses grandes baies en arc de cercle. À la nuit tombée, quand la façade et les bassins s'illuminent, le rêve se poursuit. On ne peut que vous conseiller ce lieu. C'est un sans-faute.

©DR

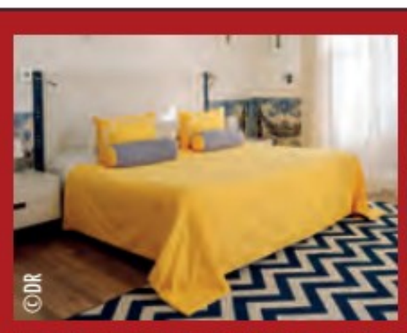
À partir de 70 la chambre pour deux personnes.

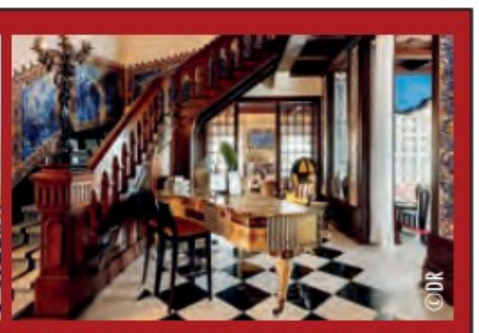
• Avenida Tomas Cabreira. Tél. : +351 282 480 800. ap-hotelsresorts.com


©DR

©DR

BELA VISTA


©DR


©DR

Visible depuis la route, cette demeure aux airs de manoir date de 1918. Ici, chaque chambre possède un décor unique, entre ancien, contemporain et rococo, imaginé par l'architecte d'intérieur Graça Vitervo. Deux ailes ont été ajoutées à la bâtisse d'origine, offrant une quarantaine de chambres supplémentaires, quelques suites, mais surtout, un spa et sa piscine. Côté mer, la terrasse, agrémentée d'un mobilier immaculé, est couverte d'un parquet verni donnant l'impression d'être sur le pont d'un bateau. Un cadre d'exception, sans fausse note aucune. Cerise sur ce luxueux gâteau, le restaurant Vista (une étoile au Guide Michelin), où le jeune chef Joao Oliveira concocte une cuisine de haute volée.

À partir de 360 la chambre pour deux personnes.

• Avenida Tomas Cabreira. Tél. : +351 282 460 280. hotelbelavista.net

Carvoeiro

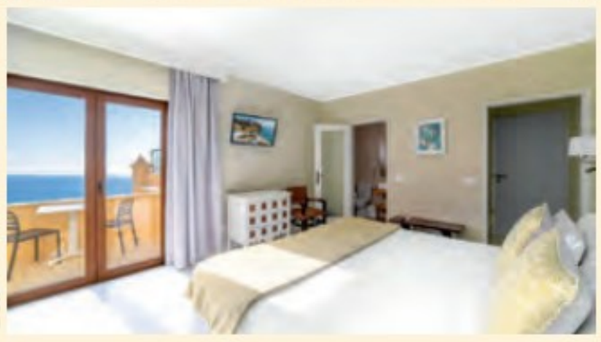
O CASTELO

Surplombant la plage avec ses remparts et tourelles, ce château fort miniature présente le charme des maisons d'hôtes de standing. Le vrai plus ? La vue depuis la terrasse, face à l'océan. Quant au petit-déjeuner, il est servi dans de jolis paniers en osier. Jamais premier repas de la journée n'aura été autant apprécié.

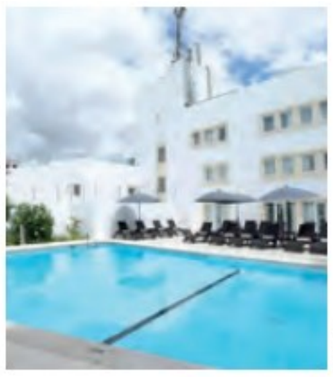
À partir de 210 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua do Casino, 59.
Tél. : +351 282 083 518. ocastelo.net

©DR


©DR

HOTEL CARVOEIRO PLAZA


©DR

À quinze minutes de l'Algar Seco, près de la plage, cet hôtel plutôt simple est idéal pour les courts séjours. Certaines chambres donnent sur l'océan, les autres sur une petite et jolie cour intérieure. Elles sont simples, mais très spacieuses et propres. Dans cet établissement, les options ne manquent pas. La réception est ouverte 24h/24, le solarium est le bienvenu, il y a même une piscine et un salon pour se mettre à l'abri quand le temps devient maussade – rarement, cela dit !

À partir de 90 euros la chambre pour deux personnes.

• Largo da Praia, 1. Tél. : +351 282 357 301. carvoeiroplaza.com

Tariva

MARIA NOVA LOUNGE

Surplombant la rive gauche du fleuve, cet hôtel au design moderne et classique joue sur les tons gris et sobres. Son principal attrait est son rooftop qui domine les toits de la ville et où l'on peut prendre un verre en grignotant des tapas ou en dînant. Une piscine agrémente le jardin, avec bar et snack également, et quelques lits à baldaquin qui incitent au repos. Le spa dispose d'une piscine intérieure et d'un hammam.

À partir de 120 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua Antonio Pinheiro, 17. Tél. : +351 281 001 200. ap-hotelsresorts.com/maria-nova

AUTHENTIC TAVIRA HOTEL

À l'écart du centre-ville et de ses nuisances sonores, cet hôtel situé en rive gauche est propre, confortable, avec des salles de bain modernes. Le personnel est serviable, souriant et attentionné. Que demander de plus ? Parking gratuit dans un terrain vague derrière l'hôtel. Rooftop avec petite piscine et chaises longues.

À partir de 80 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua José Joaquim Jara, 82. Tél. : +351 281 327 826. authentictavira.com

VILA GALE TAVIRA

Proche de l'ancien Convento das Bernardas, tout près d'un chemin en terre qui mène à vélo vers les marais salants, cet hôtel possède du caractère. Loin d'une déco aseptisée, le style rappelle le passé arabe de la région : tables basses, poufs en cuir, poteries, tapis orientaux… Il offre 268 chambres et suites, un restaurant, un bar, une immense piscine extérieure, une salle de jeux, un club pour enfants (Clube Nep), un spa avec bain turc et petite piscine intérieure. Comptez douze minutes à pied pour rejoindre le centre historique.

À partir de 90 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua 4 de Outubro. Tél. : +351 281 329 900. vilagale.com

MONTE DO ALAMO

Une élégante chambre d'hôtes, dans une ancienne ferme familiale réhabilitée et rénovée avec beaucoup de goût. Cinq chambres de tailles différentes, avec vue sur la mer au loin ou sur le jardin, et cafetière et bouilloire pour se préparer un thé ou un café à sa convenance. Piscine extérieure, terrasse en bois pour faire de la gym ou du yoga face à la vallée. Dîner possible en extérieur, sur une terrasse abritée, les mardi, jeudi et samedi. Maria do Rosário, votre hôtesse, parle parfaitement français. Un havre de paix qui respire une quiétude étonnante, idéale pour pleinement déconnecter.

À partir de 180 euros la chambre pour deux personnes.

• Poço do Alamo, 111Z.
Tél. : +351 281 098 209. montedoalamo.net

Loulé

CORETO HOSTEL

Trois chambres doubles très bien équipées, avec salle de bains, et deux chambres avec salle de bains commune pour cette maison d'hôtes située à dix minutes à pied de l'ancien château. Au rez-de-chaussée, il s'agit plus d'une auberge de jeunesse qui propose des dortoirs non mixtes et des salles de bains communes.

À partir de 35 euros la chambre pour deux personnes.

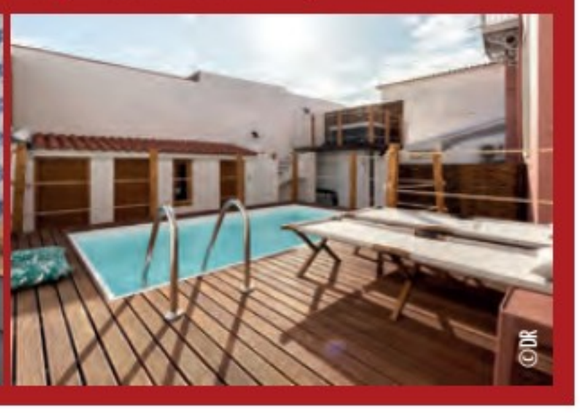
• Avenida José da Costa Mealha, 68. Tél. : +351 966 660 943. oulecoretoguesthouse.com

ALEIXOMOR'AQUI

Un très bel hôtel particulier, qui accueille désormais quinze chambres d'hôtes. Idéalement situé, à trois minutes à pied du marché, le lieu dégage un cachet incroyable, avec ses belles portes et ses parquets anciens, sa déco contemporaine et décalée. Au sous-sol, une grande cuisine commune, où l'on peut prendre un thé ou un café, déposer des courses dans le réfrigérateur ou se faire réchauffer un plat. Aucune réception, aucun personnel. Le jour de votre arrivée, vous recevez simplement un code par SMS ou courriel pour ouvrir la porte d'entrée et celle de votre chambre. Un peu inhabituel, mais le lieu est magnifique. Petite piscine extérieure et jacuzzi.

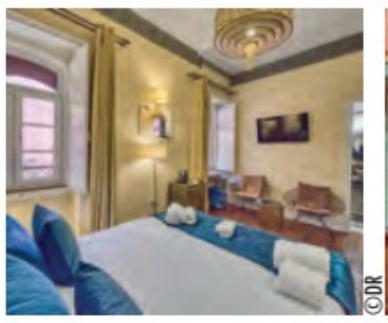
À partir de 80 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua Engenheiro Duarte Pacheco, 79. aleixomor-aqui-loule.hotelmix.fr



Silves

CASA RIAD YASMIN



©DR

Sous les contreforts du château, blotti près de la double porte d'entrée principale de la vieille ville, ce *riad* se compose de six chambres de 24 à 48 m². Petite piscine intérieure. Très élégante décoration d'inspiration marocaine dans toutes les chambres.

À partir de 86 euros la chambre pour deux personnes (en basse saison).

• Rua Dr. Francisco Vieira, 42.
Tél. +351 932 669 606. mosaikoaccommodations.com

COLINA DOS MOUROS

©DR

Depuis cet hôtel, la vue sur le château est absolument exceptionnelle ; la nuit, lorsqu'il est illuminé, on admire ses tours crénelées d'une tout autre manière. Les 55 chambres sont simples, sans superflu, assez brutes dans leur déco, avec des salles de bains légèrement désuètes, mais elles offrent le confort nécessaire pour un court séjour. Buffet pour le petit-déjeuner : pain, salade de fruits, fromage, jambon, brioche, céréales... Grande piscine ronde en extérieur. L'avantage des lieux, c'est leur situation, de l'autre côté de la rivière, fait que l'on peut rejoindre la ville à pied par le pont qui jouxte l'hôtel, ce qui évite d'avoir à trouver une place de stationnement dans les ruelles de Silves. Un réel atout.

À partir de 35 euros la chambre pour deux personnes.

• Pocinho Santo. Tél. : +351 282 440 420. colinahotels.com

Silves

QUINTA DOS VALES

©DR

À dix kilomètres du centre de Silves, ce domaine viticole dispose de deux chambres pour deux personnes, de cinq villas pour quatre personnes, d'un appartement en duplex pour cinq personnes avec accès à une grande piscine. Il y a également une maison avec piscine privée pouvant accueillir quatorze personnes. Au milieu des vignes, la vue est magnifique et la balade dans les jardins parsemés de statues créées par le maître des lieux, l'homme d'affaires allemand Karl Heinz Stock, est totalement inédite : des hippopotames qui s'embrassent, des éléphants, des taureaux, des ours, des corps féminins...

À partir de 1 500 euros la semaine (l'été).

• Sítio dos Vales, Estômbar.
Tél. : +351 282 431 036.
quintadosvales.pt

Monchique

MONCHIQUE RESORT AND SPA

Sur la route nationale 266 qui mène de Portimão à Monchique, sept kilomètres avant la ville, perché sur un escarpement rocheux, cet immense complexe hôtelier résolument moderne attire forcément le regard. Ce 5 étoiles dispose de deux piscines, dont une couverte, deux restaurants, une pizzeria, deux bars, une salle de gym ouverte 24/24. L'accès au spa (sauna, hammam, piscine couverte, salles de soins) coûte 25 euros (50 euros pour les non-résidents). Appartements, suites, chambres avec balcon... les catégories, tailles et prix diffèrent, mais la qualité est partout.

©DR

©DR

À partir de 90 euros la chambre pour deux personnes.

• Lugar do Montinho. Tél. : +351 282 240 100.
monchiqueresort.com

©DR

LUAR HOUSING

Une très belle villa avec piscine, jacuzzi et vue dégagée sur l'Algarve et l'Atlantique. Trois chambres (deux grands lits et deux lits simples dans une autre chambre), une cuisine entièrement équipée, une salle de séjour, un bureau. À réserver sur une plateforme en ligne.

• Sítio do Cano. Tél. : +351 968 360 540. luarhousing.com/pt

Se détendre

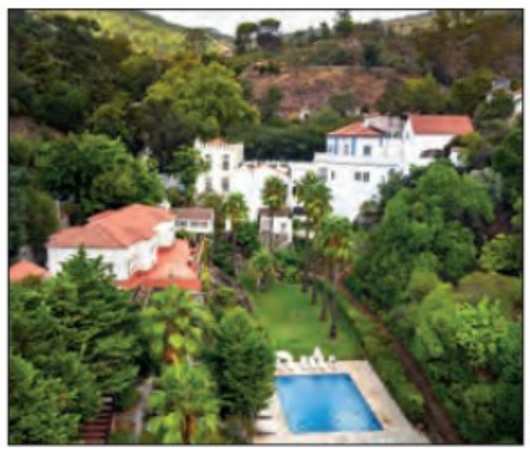
©DR

MONCHIQUE THERMAL SPA

Ne vous attendez pas à un spa tout neuf, mais plutôt un établissement médical. Le lieu aurait besoin d'une vraie campagne de rénovation pour être mis au goût du jour, mais on peut y profiter de la piscine, de la balnéothérapie avec l'eau thermale de Monchique, d'une cabine de hammam ou de celle du sauna.

• Caldas de Monchique. Tél. : +351 282 910 910.
monchiquetermalresort.com

VILLA TERMAL DAS CALDAS DE MONCHIQUE



©DR

À six kilomètres au sud de la ville de Monchique, dans une vallée étriquée, se trouve la Caldas de Monchique, dans laquelle se niche un vaste ensemble hôtelier. Il s'agit en fait de cinq hôtels répartis dans des structures séparées, transformées en appartements, chambres ou suites. Pure Monchique : 22 chambres élégantes et récentes, avec un bar ouvert de mai à novembre uniquement. Hôtel Central : 26 chambres, plus spacieuses, mais à la déco ancienne. Suites et appartements : dix studios pour deux personnes. Le Gardens : sept suites avec chambres communicantes, idéal pour les familles. En rénovation totale, l'Hotel Termal (46 chambres) devrait rouvrir en 2025. Également, un restaurant (le Restaurante 1692), un bar à tapas et vin (Alkaline Bar), mais aussi un spa (lire ci-dessous).

• Caldas de Monchique. Tél. : +351 282 910 910. hoteltermal.monchiquetermalresort.com

Le Portugal est à votre porte

Votre magazine directement dans votre boîte aux lettres

8 nos

↓

59 €

au lieu de ~~71,60 €~~

Abonnement en ligne
www.shop-vasco.com
Abonnement par téléphone
0534 563 560

destination Portugal MAGAZINE BULLETIN D'ABONNEMENT

oui, je m'abonne à destination Portugal MAGAZINE

☐ **8 nos** Je paie **59€** au lieu de ~~71€60~~

Union Européenne : 79€ - Autres pays, DOM-TOM : 99€

Mes coordonnées

NOM.....

PRÉNOM .....

ADRESSE .....

.....

C.P. ..... VILLE.....

PAYS .....

EMAIL .....

MOBILE .....

Je règle mon abonnement par chèque à l'ordre de Vasco Editions

DATE ET SIGNATURE

Bulletin à renvoyer accompagné de votre réglement à :

Destination PORTUGAL /OPPER SERVICES CS 60003
31242 L'UNION CEDEX - FRANCE

Je règle mon abonnement par carte bancaire

Pour un paiement rapide et sécurisé :

- **je me connecte sur www.shop-vasco.com**
- **ou par téléphone 0534 563 560**
(du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 17h)

DP#41

Les informations recueillies sont nécessaires à la gestion de votre commande. Conformément à La loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en nous écrivant.

LA BOUTIQUE

Collection Portugal

Numéros épuisés : 1 - 2 - 3

PENICHE | LOULÉ

CASCAIS | GUIMARÃES

LISBONNE | LE HAUT DOURO

AVEIRO

PORTO | SAGRES À ODECEIXE

LAGOS | BRAGA | ERICEIRA

LISBONNE | COMPORTA

MADÈRE | SINTRA

PORTO | ALTO ALENTEJO

ALGARVE | VIANA DO CASTELLO

LISBONNE | TRÁS-OS-MONTES

ALENTENJO | ALTO MINHO

LES AÇORES | PORTO GOURMAND

ESCAPADE OCÉANE

LISBONNE AUTHENTIQUE | SETÚBAL

ROUTE NATIONALE 2 | LES AÇORES (2)

VILLAGES DU CENTRE DU PORTUGAL | FARO

ALGARVE AUTHENTIQUE | LA ROUTE DU PORTO

PORTO | SANTARÉM | FÁTIMA

SINTRA | VILLES DU NORD

LISBONNE | LUSO ET BUÇACO

DE COMPORTA À SAGRES | COIMBRA

HAUT DOURO

AVEIRO | PENICHE

ÉVORA | ELVAS

ALGARVE | LE CHEMIN DE SAINT-JACQUES AU PORTUGAL

VALLÉE DU TAGE | ERICEIRA

LISBONNE GOURMAND | VIANA DO CASTELO

PORTO GOURMAND | PÉNINSULE DE SETÚBAL

ALGARVE | GUIMARÃES

PENEDA-GERÊS | TRAS-OS-MONTES

MÉGA-GUIDE MADÈRE

MÉGA-GUIDE LISBONNE

ROAD TRIP ATLANTICO

MÉGA-GUIDE PORTO

BEIRA ALTA

LE HAUT MINHO

HORS-SÉRIE 1 LES PLUS BEAUX VILLAGES

HORS-SÉRIE 2 LES AÇORES

Collection France

ARLES | SAINT-MALO

BAIE DE SOMME | NICE

CHAMONIX ET MEGÈVE | STRASBOURG

LA ROCHELLE | TOULOUSE

CORSE DU SUD | NANTES

CÔTE BASQUE | LILLE

LUBERON | BORDEAUX | JURA

PÉRIGORD NOIR ET POURPRE | MARSEILLE

BASSIN D'ARCACHON | PÉRIGORD BLANC ET VERT

GOLFE DU MORBIHAN | CÔTE D'OPALE | DIJON

MONT-SAINT-MICHEL | MONTPELLIER

CHÂTEAUX DE LA LOIRE | CLERMONT-FD

CORSE DU NORD | COLMAR | VINS D'ALSACE

CÔTE DE GRANIT ROSE | AIX-EN PROVENCE

QUERCY | RENNES

ROCAMADOUR ET HAUT QUERCY | CHAMPAGNE | REIMS

CANTAL | SÈTE

AVEYRON | NANCY

OUESSANT | CAEN

AUBRAC | NÎMES | LES ALPILLES

ARDÈCHE | AVIGNON

OLÉRON | POITIERS | MARGERIDE

CÔTE FLEURIE | LYON

CANNES ET L'ARRIÈRE-PAYS | ROUEN

HORS-SÉRIE 1 CORSE

Il n'est jamais trop tard pour compléter votre collection ou découvrir nos autres magazines

Ventes en ligne
shop-vasco.com

VASCO ÉDITIONS

Collection Espagne

CADAQUÉS | BARCELONE **COSTA DEL SOL** | MONJUÏC **ALICANTE** | MADRID **CADIX** | SAINT-SÉBASTIEN **BARCELONE** | MINORQUE **SÉVILLE** | COSTA BRAVA **VALENCE** | LA GALICE **CORDOUE** | TARRAGONE **IBIZA** | COSTA CÁLIDA **GRENADE** | LES ASTURIES

MADRID | VITORIA-GASTEIZ **ESCAPADES ANDALOUSES** **ESTRÉMADURE** | COSTA DE LA LUZ **BARCELONE** | RÍAS BAIXAS **LA MANCHE** | BILBAO **PROVINCE DE JAÉN** | LEÓN **LA COSTA DE ALMERÍA** | SÉGOVIE **PYRÉNÉES CATALANES** | HUELVA **LES CANARIES [1]** | CUEUCA **SÉVILLE** | ÁVILA

MAJORQUE | VALLADOLID **MADRID** | GIBRALTAR **ÎLES CANARIES [2]** | L'ALHAMBRA **MÉGA-GUIDE BARCELONE** **ANDALOUSIE** | ANDORRE **COSTA DEL AZAHAR** | ZAMORA **PROVINCE DE VALENCE** | PYRÉNÉES ARAGONAISES **COSTA BRAVA** | FORMENTERA **COSTA DE LA LUZ** | GUADALAJARA **CÔTE BASQUE** | MONASTÈRE ROYAL DE GUADALUPE

GRENADE | SAN JUAN DE LA PEÑA **MINORQUE** | TOLÈDE **BILBAO** | GARROTXA **BARCELONE GOURMAND** **MÉGA GUIDE MADRID** **CORDOUE** | GAUDÍ **HORS-SÉRIE 1** **ÎLES CANARIES** **HORS-SÉRIE 2** **ÎLES BALÉARES**

Frais de port offerts à partir de 10 magazines

Collection Italie Numéro épuisé : 2

SIENNE | LE SALENTO | MATERA **ROME** | LA CALABRE **VÉRONE** | ABRUZZES | PARME **ESCAPADE VOLCANIQUE** **NAPLES** | BERGAME | MILAN **VENISE** | CHIANTI | RAPHAËL **LA CÔTE AMALFITAINE** | CAPRI **LAC DE GARDE** | GÊNES **FLORENCE** | PADOUE **SICILE OCCIDENTALE** | MANTOUE

LAC MAJEUR | AREZZO **LES POUILLES** | DOLOMITES **TOSCANE** | VICENCE | TRIESTE **LAC DE CÔME** | VAL D'AOSTE **BASILICATE** | MILAN **SARDAIGNE** | TRÉVISE **VILLAGES DE TOSCANE** | BOLOGNE **ROME LE MÉGA-GUIDE** **ÎLES ÉOLIENNES** | MOLISE **TOSCANE** | LES MARCHES

SARDAIGNE | SAN-MARIN **LES CINQUE TERRE** | SARDAIGNE DU SUD **VIA FRANCIGENA** | CARNAVAL DE VENISE **LES POUILLES** | FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE **SIENNE ET SA PROVINCE** | FERRARE **BALADE AUTOUR DE ROME** | BRESCIA **DE ROME À NAPLES** | ASTI **MEGA --GUIDE NAPLES** **HORS-SÉRIE 1** **LES LACS ITALIENS** **HORS-SÉRIE 2** **SICILE**

LA BOUTIQUE VASCO

Collection USA Numéro épuisé : 1

WYOMING | SAN DIEGO

MIAMI | LAS VEGAS

LOUISIANE | MONTANA

LOS ANGELES | OKLHOMA

ARIZONA | PHILADELPHIE

CHICAGO | CAROLINE DU SUD

COLORADO | VIRGINIE

TEXAS | CÔTE DU MAINE

SAN FRANSISCO | ALABAMA

DAKOTA DU SUD | ARKANSAS

BOSTON | INDIANA

WASHINGTON | MISSISSIPPI

GÉORGIE | KENTUCKY

NEW-YORK | DELAWARE

KANSAS | WISCONSIN

LA CALIFORNIE | TENNESSEE

NEVADA | CAROLINE DU NORD

UTHA | DÉTROIT

CAP CODE | IDAHO

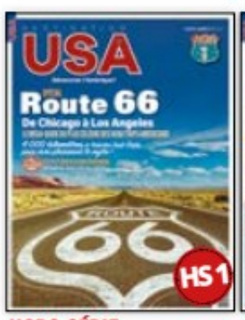
MÉGA GUIDE FLORIDE

NOUVEAU MEXIQUE | MINNESOTA

LA NOUVELLE-ORLÉANS | VERMONT

MÉGA GUIDE SEATTLE | IOWA

CALIFORNIE DU NORD | VIRGINIE-OCCIDENTALE



HORS-SÉRIE ROUTE 66

HORS-SÉRIE PACIFIC COAST

HORS-SÉRIE PARCS NATIONAUX

Ventes en ligne
shop-vasco.com

Collection EUROPE

AMSTERDAM | ESTONIE

MALTE | BRUGES | LETTONIE

LES ÎLES LOFOTEN | BERLIN

PRAGUE | GAND

COPENHAGUE | SJÆLLAND

ISLANDE | MAASTRICHT

ÎLES FÉROÉ | INNSBRUCK

IRLANDE | BUDAPEST

SPÉCIAL SUÈDE

ÉCOSSE NORTH COAST | VILLES D'EAUX UNESCO

SPÉCIAL NORVÈGE

FJORD DE NORVÈGE | VILLES D'EAUX UNESCO (2)

BRUXELLES | DOLOMITES

ÉDIMBOURG | VILLES D'EAUX UNESCO (3)

JERSEY & GERNESEY | ZURICH

GENÈVE | MILAN

Il n'est jamais trop tard pour compléter votre collection ou découvrir nos autres magazines

Collection Grèce

NAXOS | ATHÈNESGOURMANDE

PAROS | THESSALONIQUE

SYROS | DELPHES

SANTORIN | PATRAS | OLYMPIE

ATHÈNES MÉGA-GUIDE

HYDRA ET SPETSES | L'ÉPIRE

PETITES CYCLADES | PÉNINSULE DU PÉLION

AMORGOS | SPARTE ET MISTRA

MÉGA-GUIDE CRÈTE

MÉGA-GUIDE CORFOU

SIFNOS | MILOS

Collection Japon

LE TOKYO HISTORIQUE | KYÛSÛ | YAKUSHIMA

KYOTO | KYÛSÛ (ÈPISODE 2)

MONT FUJI | SAN'IN

RÉGION D'HIROSHIMA | AOMORI

OSAKA | AKITA

HOKKAIDO | IWATE

NARA ET LA PENINSULE DE KII | KANAZAWA

SHIKOKU

NOTO | MIYAGI

KOBE | YAMAGATA

HORS-SÉRIE TOKYO

Bon de commande anciens numéros

À retourner accompagné de votre réglement à **Vasco Editions, 57, Rue Saint-Alyre, 63000 Clermont-Ferrand**

Collection Canada

MONTRÉAL | MANITOBA — **GASPÉSIE** | L'ALBERTA CÔTÉ VILLES

QUÉBEC | L'ALBERTA CÔTÉ MONTAGNES — **ROUTE DES EXPLORATEURS** | VANCOUVER

CANTONS-DE-L'EST | OTTAWA | OUTAOUAIS — **LES CHUTES DU NIAGARA** | TORONTO

CAP SUR LES BALEINES | LES LAURENTIDE — **ÎLE DE VANCOUVER** | VALLÉE DE L'OKANAGAN

MAURICIE | ABITIBI-TÉMISCAMINGUE — **CÔTE-NORD ET SAINT-LAURENT** | SAGUENAY

YUKON | L'HIVER DANS LES LAURENTIDES — **QUÉBEC CAP À L'OUEST** | LAC SAINT-JEAN

MÉGA-GUIDE MONTRÉAL — **ONTARIO** | HIVER AU QUÉBEC

SUR LES ROUTES DE L'ACADIE — **MÉGA-GUIDE VILLE DE QUÉBEC**

destination Portugal — Je commande les numéros

☐ n°4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐ 15 ☐ 16 ☐ 17 ☐ 18 ☐ 19 ☐ 20 ☐ 21 ☐ 22 ☐ 23 ☐ 24
☐ 25 ☐ 26 ☐ 27 ☐ 28 ☐ 29 ☐ 30 ☐ 31 ☐ 32 ☐ 33 ☐ 34 ☐ 35 ☐ 36 ☐ 37 ☐ 38 ☐ 39 ☐ 40 ☐ HS1 Villages ☐ HS2 Acores

France — Je commande les numéros :

☐ n°1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐ 15 ☐ 16 ☐ 17 ☐ 18 ☐ 19 ☐ 20 ☐ 21 ☐ 22 ☐ 23 ☐ 24 ☐ HSCorse

Espagne — Je commande les numéros :

☐ n°1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐ 15 ☐ 16 ☐ 17 ☐ 18 ☐ 19 ☐ 20 ☐ 21
☐ 22 ☐ 23 ☐ 24 ☐ 25 ☐ 26 ☐ 27 ☐ 28 ☐ 29 ☐ 30 ☐ 31 ☐ 32 ☐ 33 ☐ 34 ☐ 35 ☐ 36 ☐ HS1 (Canaries) ☐ HS2 (Baléares)

EUROPE — Je commande les numéros :

☐ n°1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐ 15 ☐ 16

Grèce — Je commande les numéros :

☐ n°1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11

direction Italie — Je commande les numéros :

☐ n°1 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐ 15 ☐ 16 ☐ 17 ☐ 18 ☐ 19 ☐ 20
☐ 21 ☐ 22 ☐ 23 ☐ 24 ☐ 25 ☐ 26 ☐ 27 ☐ 28 ☐ 29 ☐ HS1 (Lacs) ☐ HS2 (Sicile) ☐ HS3 (Sardaigne)

DESTINATION USA — Je commande les numéros :

☐ n°2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐ 15 ☐ 16 ☐ 17 ☐ 18 ☐ 19 ☐ 20
☐ 21 ☐ 22 ☐ 23 ☐ 24 ☐ 25 ☐ HS1 (Route 66) ☐ HS2 (Pacific Coast) ☐ HS3 (Parcs nationaux)

direction Canada — Je commande les numéros :

☐ n°1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐ 15 ☐ 16

direction Japon — Je commande les numéros :

☐ n°1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ HS1 (TOKYO)

Ma commande

Soit, nombre de magazines : ..... au prix unitaire de 7,95 € + 0,50 € de frais de port par magazine (envoi en France).

Frais de port offerts à partir de 10 magazines. ***Autres pays :*** *rendez-vous sur la boutique* ***shop-vasco.com***

Soit un total de : ☐ Commande de **moins de 10 magazines :** ..... n°(s) x **8,45€** = ...**€**

☐ Commande **à partir de 10 magazines :** ..... n°(s) x **7,95€** = ...**€**

Mes coordonnées

NOM..... PRÉNOM.....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... VILLE .....

Courriel..... .....@..... Tél.....

Je règle par chèque à l'ordre de Vasco Editions

Ventes en ligne sur shop-vasco.com

DP#41

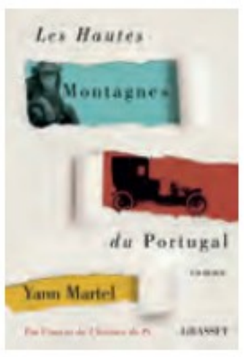
Les informations recueillies sont nécessaires à la gestion de votre commande.Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concement, que vous pouvez exercer en nous écrivant.

L'Algarve en profondeur

Envie de prolonger votre voyage en Algarve ? Nombreux sont les livres, consacrés à la région, sans oublier les événements qui lui sont dédiés. Voici notre sélection.

LES LIVRES

Les Hautes montagnes du Portugal
de Yann Martel



Connu dans le monde entier pour *L'Histoire de Pi* (2001), l'auteur utilise ici le Portugal comme territoire romanesque chargé de mystère et de mélancolie. Le Sud portugais imprègne fortement l'atmosphère du livre. Yann Martel évoque un Portugal lumineux, mais nostalgique, où les paysages semblent suspendus entre terre et océan. Les villages blancs, les routes isolées, les oliviers et la présence constante de la lumière rappellent les décors typiques de l'Algarve intérieure. Une œuvre contemplative, où l'Algarve, même discrètement présente, apparaît comme un territoire de lumière, de mémoire et de mystère. ✦

• Éd. Grasset, 2016

Les Pêcheurs
de Raul Brandão

Publié dans les années 1920, *Les Pêcheurs* (Os Pescadores), de Raul Brandão, reste l'un des ouvrages les plus emblématiques de la littérature portugaise consacrée au monde maritime. Entre récit documentaire, chronique sociale et texte poétique, l'auteur y dresse un portrait bouleversant des communautés de pêcheurs portugais, notamment celles du sud du pays et de l'Algarve. Dans les pages consacrées à cette dernière, il décrit une région encore pauvre et isolée, vivant au rythme des marées, de la pêche au thon et des traditions maritimes ancestrales. Ses descriptions des paysages du sud portugais comptent parmi les plus belles pages de la littérature portugaise maritime. ✦

• Éd. Chandeigne & Lima, 1923

LES RENDEZ-VOUS

Festival MED 2026
Du 25 au 28 juin à Loulé

Cette édition 2026 est annoncée comme la plus internationale depuis la création du festival, avec des artistes venus d'une trentaine de pays et une programmation orientée musiques du monde, cultures urbaines et traditions populaires. Parmi les premiers artistes confirmés figurent Goran Bregović, Seun Kuti & Egypt 80, Salif Keita, Arooj Aftab, Natacha Atlas et Sérgio Godinho. Comme chaque année, le festival mêlera concerts, spectacles de rue, danse, arts visuels, gastronomie internationale et artisanat.

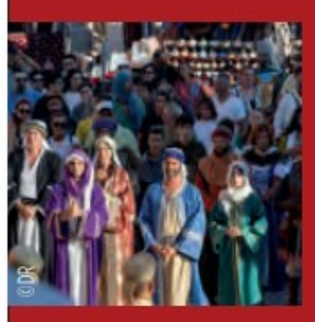
festivalmed.cm-loule.pt

Festival do Marisco
Du 10 au 15 août à Olhão

Une nouvelle édition placée sous le signe de la gastronomie et de la musique lusophone. Pendant six soirées, visiteurs portugais et touristes pourront déguster les spécialités de la région : huîtres, palourdes, crevettes, *cataplana*, *arroz de marisco* et autres fruits de mer frais provenant de la Ria Formosa. La programmation musicale réunira plusieurs artistes populaires du monde lusophone, dont Matias Damásio, Deejay Telio, Némanus, Calema, Mariza et Daniela Mercury.

amoteolhao.com

Feira Medieval de Silves
Du 8 au 16 août Silves 2026



Pendant neuf jours, l'ancienne capitale maure de l'Algarve replongera dans l'univers du Moyen Âge avec chevaliers, spectacles de feu, marchés artisanaux et animations historiques. Autour du célèbre château rouge de Silves, les ruelles médiévales accueilleront troubadours, danseurs orientaux, artisans, fauconniers et reconstitutions historiques inspirées de l'époque musulmane et chrétienne de la ville.

feiramedievaldesilves.pt

Les romans de Lídia Jorge

L'Algarve entre mémoire, ruralité et modernité

Née dans l'Algarve en 1946, Lídia Jorge est l'une des plus grandes voix de la littérature portugaise contemporaine. Toute son œuvre reste profondément marquée par le sud du Portugal, ses villages ruraux, ses paysages lumineux et les transformations sociales qui ont bouleversé l'Algarve au cours du XXe siècle. La région y apparaît comme une terre de mémoire, de solitude, d'émigration et de mutation entre traditions rurales et modernité. Ses derniers romans ont paru aux éditions Métailié. ✦

• **Le *Jour des prodiges***
Publié en 1980, ce premier roman est considéré comme une œuvre majeure de la littérature portugaise d'après la révolution des Œillets. Inspiré par les villages ruraux de l'Algarve, il décrit une communauté isolée confrontée à l'arrivée du changement politique et social.

• ***O Cais das Merendas***
Dans ce roman publié en 1982, l'auteure montre une Algarve en pleine transformation touristique. Les villages traditionnels voient progressivement arriver les hôtels, les étrangers et les nouvelles logiques économiques.

• ***Le Vent qui siffle dans les grues***
Ce roman, l'un des plus célèbres de l'auteure (2002), se déroule dans une Algarve plus urbaine et industrielle. Lídia Jorge y explore les tensions sociales, les migrations et les transformations culturelles du sud portugais contemporain.

• ***Misericórdia***
Publié en 2022 et récompensé à l'international, ce roman est directement lié à l'Algarve natale de l'écrivaine. Inspiré par la fin de vie de sa mère dans une résidence du sud du Portugal, le livre explore la vieillesse, la mémoire et la dignité humaine. ✦

La gestion sur mesure de vos appartements et villas dédiés à la location touristique et au logement local (AL) dans la région de Lisbonne.

CONCIERGERIE EVASION LISBONNE

Notre équipe accompagne propriétaires et investisseurs à chaque étape :
gestion complète, communication transparente, valorisation et redécoration
pour maximiser l'attractivité et la rentabilité de chaque bien.

Nous sélectionnons avec soin les voyageurs, assurons une maintenance régulière
et garantissons un haut niveau d'exigence pour préserver la qualité des logements
et optimiser durablement leurs performances.

Sandrine et David Gomes
Fondateurs

Email : contact@evasionlisbonne.com
Instagram et Facebook : @evasionlisbonne
Whats app : +351 934 667 733

CRUZ

Porto + Tonic

50% PORTO
50% TONIC

IRIS MAIA, AMBASSADRICE
À L'ESPAÇO PORTO CRUZ

CRUZ
PORTO
1887
BLANC
ÉLEVÉ DANS NOS CHAIS À PORTO
PRODUCT OF PORTUGAL

RCS CRÉTEIL 572 056 331

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.